



Speisenkarte

Weinhaus Die Fledermaus

Öffnungszeiten Restaurant

Täglich außer Mittwoch ab 17 Uhr geöffnet
Samstag und Sonntag bereits ab 16 Uhr geöffnet
Reservieren Sie bitte online über unsere Homepage

Alle genannten Preise verstehen sich brutto
inklusive 19% Mehrwertsteuer

Tischrechnung : Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir
keine Tischrechnungen separieren, wenn im Restaurant gerade
viel los ist. Sie helfen uns sehr, wenn Sie dann kurz selbst rechnen.

Zahlungswege : Bitte bezahlen Sie Ihre Rechnung wenn möglich mit
EC-Karte und informieren Sie uns vor dem Bezahlvorgang, wenn Sie eine
steuerabzugsfähige Rechnung mit Ihrer Adresse benötigen (ab 200 Euro).

Achtung : nachträglich können wir Ihre Rechnung nicht ändern !

Vielen Dank für Ihre Unterstützung

Menü Okt 2026



Fledermaus Auswahlmenü

... mit drei Gängen	€ 46,00
... mit vier Gängen	€ 52,00
... mit fünf Gängen	€ 58,00
... mit Veggie-Hauptgang	-€ 10,00
... mit ½ Hummer als Vorspeise	+€ 7,50
... mit Hummer als Hauptgang	+€ 15,00

Vorspeisen zur Wahl

3 Stück frische Austern Fine de Claire No. 3
Fledermaus Fischsuppe mit Curry und Gemüsejulienne
Schneckensuppe Elsässer Art mit Weißwein und Knoblauch
Geräucherte Entenbrust auf buntem Linsensalat
Chèvre chaud mit Thymianhonig und Rote-Bete-Apfelsalat
Achat-Schnecken mit Kräuterbutter überbacken Baguette
Hummerravioli Safran-Zitronensauce geräucherte Riesengarnelen
Trüffelravioli mit Parmesansauce und frittiertem Rucola
Geräucherte Riesengarnelen mit Curry-Aioli
Halber Hummer mit Zitronen-Kräuterbutter
Gebratene Jakobsmuscheln mit Blattspinat

Hauptgerichte zur Wahl

Rinderfilet vom Charolais mit Kartoffelgratin und Ratatouillegemüse
Entrecôte vom Charolais mit Pommes Rissolées und Speckbohnen
Boeuf Bourguignon mit Rotwein Möhren Pilzen und Kartoffelpüree
Geschmorte Limousin-Rinderbacken mit Kartoffelpüree und Rahmwirsing
Geschmorte Entenkeule mit Kartoffelpüree und Rahmwirsing
Hähnchengeschnetzeltes mit Safran-Mandelsauce und Gewürzreis
Kalbsleber Provençale Zwiebeln Knoblauch Kräuter Kartoffelpüree und Blattspinat
Lammhüfte Olivenkruste Pommes Rissolées und Speckbohnen
Ganzer Hummer Safran-Zitronensauce Gemüsejulienne und Bandnudeln
Loup de mer Safran-Zitronensauce Gemüse-Basmatireis und Blattspinat
Thunfischsteak Rotwein-Thymiansauce Pommes Rissolées und Ratatouille
Fischvariation mit Safran-Zitronensauce Kartoffelpüree und Blattspinat
Fledermaus Fischsuppe mit Curry und Gemüsejulienne (gr. Portion)
Veggie 1 : Ratatouillegemüse gratinierter Ziegenfrischkäse und Pommes Rissolées
Veggie 2 : Kräutercrepe Blattspinat Schafskäse Basilikumsauce und Kartoffelpüree
Veggie 3 : Trüffelravioli Parmesanschaum und fritierter Rucola

Dessert und/oder Käse zur Wahl

Kleine Dessertvariation mit drei verschiedenen Desserts
Kleine Rohmilch-Käseauswahl mit Feigensenf Trauben und Nüsse

Vorspeisen & Suppe

Geröstetes Knoblauchbrot	€ 5,00
Frische Austern Fine de Claire No. 3 Preis pro Stück ab 3 Stück	€ 5,00
Fledermaus Fischsuppe mit Curry und Gemüsejulienne	€ 16,50
Schneckensuppe Elsässer Art mit Weißwein und Knoblauch	€ 12,50
Geräucherte Entenbrust auf buntem Linsensalat	€ 16,50
Chèvre chaud mit Thymianhonig auf Rote-Bete-Carpaccio	€ 14,50
Achat-Schnecken mit Kräuterbutter überbacken und Baguette	€ 12,50
Hummerravioli mit geräucherten Garnelen	€ 18,50
Trüffelravioli mit Parmesansauce und fritiertem Rucola	€ 14,50
Geräucherte Riesengarnelen mit Curry-Aioli	€ 16,50
Halber Hummer mit Zitronen-Kräuterbutter	€ 26,50
Gebratene Jakobsmuscheln mit Blattspinat	€ 18,50

Salate

Kleiner gemischter Beilagensalat	€ 6,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing	€ 12,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Entenbruststreifen	€ 18,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Rinderstreifen	€ 24,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Kalbsleberstreifen	€ 24,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing geräucherte Riesengarnelen	€ 24,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Fischfilets	€ 24,50

Alle großen Salate auch als kleine Portion / Vorspeise = minus 6 Euro

Pasta

Hummerravioli mit geräucherten Garnelen	€ 18,50
Trüffelravioli mit Parmesanschaum und fritiertem Rucola	€ 18,50
Trüffelravioli mit Parmesanschaum fritiertem Rucola und Filetstreifen	€ 24,50
Bandnudeln mit Olivenöl Chili Gemüse Kräutern getrocknete Tomaten	€ 16,50
Bandnudeln mit Olivenöl Chili Gemüse Kräutern geräucherte Garnelen	€ 24,50
Bandnudeln mit Olivenöl Chili Gemüse Kräutern Fischfilets	€ 24,50
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce	€ 18,50
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce Filetstreifen	€ 24,50

**Angaben zu allergenen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen
finden Sie hier und bekommen Sie beim Servicepersonal**



Fleischgerichte Französische Wochen

Hähnchengeschnetzeltes (Blanquette de Poulet)

Safran-Mandelsauce und Gewürzreis € 28,50

Geschmorte Entenkeule (Confit de Canard)

Rotwein-Thymiansauce Kartoffelpüree Blattspinat € 28,50

Geschmorte Limousin-Rinderbacken (Joues de bœuf braisées)

Rotwein-Thymiansauce Kartoffelpüree Rahmwirsing € 30,00

Kalbsleber Provençale (Foie de veau à la provençale)

Zwiebeln Knoblauch Kräuter Kartoffelpüree Blattspinat € 30,00

Lammhüfte mit Olivenkruste (Croupe d'agneau)

Rotwein-Thymiansauce Pommes Rissolées Speckbohnen € 30,00

Boeuf Bourguignon vom Charolais

Rotwein-Thymiansauce Möhren Sellerie Pilze Kartoffelpüree € 30,00

Entrecôte vom Charolais

Rotwein-Thymiansauce Pommes Rissolées Speckbohnen € 34,50

Rinderfilet vom Charolais

Rotwein-Thymiansauce Kartoffelgratin Ratatouillegemüse € 36,50

Fischgerichte Französische Wochen

Fledermaus Fischsuppe (gr. Portion)

mit Curry und Gemüsejulienne € 28,50

Loup de mer Safran-Zitronensauce

Gemüse-Basmatireis und Blattspinat € 30,00

Thunfischsteak Rotwein-Thymiansauce

Pommes Rissolées und Ratatouille € 32,00

Fischvariation mit Safran-Zitronensauce

Kartoffelpüree und Blattspinat € 34,00

Ganzer Hummer mit Safran-Zitronensauce

Bandnudeln und Gemüsejulienne € 49,00

Vegetarische Gerichte

Bandnudeln Olivenöl Chili Gemüse Kräuter getrocknete Tomaten € 16,50

Steinpilzravioli mit Pfeffer-Preiselbeersauce € 18,50

Gefüllter Kräutercrepe mit Blattspinat, Schafskäse und Kartoffelpüree € 18,50

Trüffelravioli mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola € 18,50

Option kleiner Beilagensalat zu allen vegetarischen Gerichten € 6,00



Dessert und Käse

Käseauswahl (4/6 Sorten)	€ 10,00 / € 15,00
Crème brûlée	€ 8,00
Mousse au chocolat	€ 8,00
Tarte Tatin mit Vanilleeis	€ 10,00
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	€ 10,00
Zitronensorbet auf Himbeerpüree	€ 10,00
Kleine Dessertvariation	€ 12,00

Kindergerichte

Nudeln mit Butter oder Tomatensauce	€ 6,50
Putenschnitzel mit Nudeln und Gemüse	€ 9,50
Hühnchenfrikassee mit Nudeln	€ 14,50
Fischfilet mit Nudeln und Gemüse	€ 18,50
Kleines Rindersteak mit Nudeln und Gemüse	€ 18,50

**Weitere Angaben zu allergenen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen
finden Sie hier und bekommen Sie beim Servicepersonal** →



Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Sojabohnen
G = Milch | H = Schalenfrüchte | I = Sellerie | J = Senf | K = Sesamsamen | L = Lupinen | M = Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff | 2 = mit Konservierungstoff | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = mit Geschmacksverstärker | 5 = mit Schwefeldioxid/Sulfite | 6 = gewachst | 7 = Süßstoffe | 8 = Koffein | 9 = Chinin | 10 = Säuerungsmittel

Event - Vorschau 2026

Krimilokal • Tapasmenü • Menu Musical • Weihnachten • Silvester



Käse & Wein Seminar 29.10. Einlass 17.30 Uhr

KrimiLokal 22.11. + 06.12. + 13.12. Einlass 17.30 Uhr

Tapas-Wein-Olivenöl 08.11. + 15.11. Einlass 17.30 Uhr

Menu Musical 29.11. Einlass 17.30 Uhr

Weihnachten 25.12. + 26.12. Geöffnet von 12-22 Uhr

Silvester 31.12. Champagnerempfang, 5-Gang-Menü, Einlass 17.30 Uhr

Apéritif-Klassiker Sparkling Glas

GLAS CRÉMANT DE LOIRE 0,1L

Frankreich Loire Domaine des Corbillieres Brut

Glas Crémant pur	€ 8,00
Glas Crémant mit Crème de Mures	€ 8,50
Flasche Crémant 0,75L	€ 45,00
Flasche 0,75L außer Haus	€ 20,00
6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus	€ 100,00



Wunderbar weicher und seidiger Crémant aus Chardonnay und Pinot Noir Trauben gekeltert. In der Nase Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten, roter Johannisbeere, weißen Blüten und Haselnuss. Am Gaumen ausgewogen, seidig, charmant und schmeichelnd. Feine Perlage, ganz dezent salzig und erfrischend : ein perfekter und anregender Apéritif.

GLAS CHAMPAGNER 0,1L

Frankreich Champagne André Fays & Fils Préstige Blanc de Blancs Brut

Glas Champagner pur	€ 12,00
Flasche 0,75L im Restaurant	€ 65,00
Flasche 0,75L außer Haus	€ 35,00
6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus	€ 175,00



Das Dorf Celles-sur-Ource liegt im Süden der Champagne und erstreckt sich über die sonnigen Hänge des Ource-Tals. Der lehmig-kalkige Boden verleiht dem Champagner seine Finesse und sein charakteristisches Bouquet. Der Blanc de Blancs besteht zu 100 % aus Chardonnay. Die Nase zeigt Aromen von Äpfeln, Birnen, Mirabellen, Lindenblüten und etwas Brioche. Im Mund vermählen sich feinste Zitrusfrüchte mit weichen Hefenoten und feinperliger Kohlensäure.

GLAS SPUMANTE ALKOHOLFREI 0,1L

Borgo Molino Glera Spumante entalkoholisiert 0,0%

Glas Spumante 0,0%	€ 6,00
Flasche Spumante 0,0%	€ 30,00
Flasche 0,75L außer Haus	€ 12,00
6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus	€ 60,00



In der Nase entfalten sich fruchtige Noten von grünem Apfel, vermischt mit dem zarten Duft weißer Blüten und delikaten Anklängen von Zitrusfrüchten. Am Gaumen überzeugt er durch seine lebendige Frische. Gut ausbalancierte Säure trifft auf eine harmonische und gut ausgewogene Struktur.