

GETRÄNKE AUSWAHL

Fritz-Getränke ohne Alkohol

Fritz-Spritz Bioschorle 0,33L für 4 Euro
Rhabarber-, Apfel-, Traubenschorle

Fritz Limonade/Kola 0,33L für 4 Euro
Orange, Zitrone, Kola, Kola Zero

Weitere Getränke ohne Alkohol

Wasser still oder medium 0,25L für 3 Euro
Wasser still oder medium 0,7L für 7 Euro
Schweppes Getränke 0,2L für 3 Euro
Ginger Ale oder Tonic oder Bitter Lemon
Sion Fassbrause Limette 0,33L für 4 Euro
Weizen alkoholfrei 0,5L für 5,00 Euro
Pils alkoholfrei 0,33L für 4,00 Euro

Kaffee und Espresso

Kaffee oder Espresso für 2,50 Euro
Cappuccino oder Macchiato für 3,50 Euro
Doppelter Espresso oder Milchkaffee für 3,50 Euro

Digestif (2cl/4cl)

Karle Williams, Kirsch, Mirabelle 2cl 3,50€
Karle Himbeer, Quitte, Zwetschge, Apfel 2cl 3,50€
Grappa Berta Giulia (Chardonnay) 2cl 5,00€
Grappa Berta Elisi 12 Mon Barrique 2cl 7,00€
Grappa Berta Cru 60 Mon Barrique 2cl 10,00€
Ramazotti, Avena, Fernet 4cl 5,00€



AUSWAHLMENÜ

Weinhaus Die Fledermaus

im November und Dezember

obligatorisch für Gruppen ab 8 Personen

3/4-Gang-Menü für 46/52 Euro

Menü mit Veggie-Hauptgang -10 Euro

Menü mit Gänse-Hauptgang +8 Euro

**Bitte bestellen Sie tischweise entweder
3-Gang-Menü ODER 4-Gang-Menü**

Weinhaus Die Fledermaus

Brauweilerstraße 39A, 50259 Pulheim-Sinthern

Tel. 02238-59600 (ab 15 Uhr erreichbar)

Mo-Fr von 17-23 Uhr, Sa-So von 16-23 Uhr

Mittwoch Ruhetag (außer Feiertage)

www.weinhausfledermaus.de

GETRÄNKE AUSWAHL

Apéritif mit und ohne Alkohol

Glas 0,1L Chardonnay Sekt Brut Rheingau 6,00€
Glas 0,1L Motivo Spumante Rosé Extra Dry 6,00€
Glas 0,1L Glera Spumante alkoholfrei 6,00€
Glas 0,1L Champagner BdB Préstige Brut 12,00€
Glas 0,2L Hugo oder Lillet Wildberry 8,50€
Glas 0,2L Aperol-Sprizz oder Himbeer-Sprizz 8,50€
Aperol-Sprizz, Himbeer-Sprizz oder Hugo auch ohne Alkohol

Alkoholfreier Weißwein 0,15/0,75L

Mosel Dom Zero Riesling 5,80/26€
Chile Sauvignon Blanc 5,80/26€

Weißweine 0,15/0,75L

Ahr Burggarten Grauburgunder & Chard 6,00/28€
Rheinhessen St. Antony Weißburgunder 5,80/26€
Rheingau Künstler Riesling 1. Lage 7,50/32€
Nahe Bamberger Sauvignon blanc 6,50/30€
Nahe Christian Bamberger Merlot blanc 5,80/26€
Baden Gerhard Karle Grauburgunder 5,40/25€
Baden Bettina Schumann Walk on Clouds 6,00/28€
Italien Gardasee Roveglia Lugana Limne 6,00/28€
Italien Sardinien Vermentino Sella Mosca 6,00/28€
Spanien Rioja Muga Rioja Blanco 6,50/30€
Australien Chile Chardonnay Penfolds 6,50/30€
Süßwein Sonnenuhr Riesling Auslese 7,50/35€

Roséweine 0,15/0,75L

Baden Weißherbst halbtrocken 5,00/22,50€
Südfrankreich Cuvée trocken 5,00/22,50€

Rotweine 0,15/0,75L

Deutschland Baden Karle Spätburgunder 5,60/25€
Frankreich Etienne Guigal Côte du Rhône 7,50/35€
Frankreich Bordeaux Médoc Cru Bourg. 7,50/35€
Italien Apulien T.d. Campo Sasso Primitivo 5,60/25€
Italien Umbrien Falesco Vitiano Rosso 5,60/25€
Italien Piemont Barbera Le Radici 7,50/35€
Italien Sardinien Cannonau Sella Mosca 6,00/28€
Spanien Ribera del Duero Protos Roble 6,00/28€
Chile Cabernet-Sauvignon Reserve 6,00/28€
Australien Shiraz Penfolds Koonunga Hill 6,00/28€

AUSWAHLMENÜ NOV & DEZ

Vorspeisen

Wildkräutersalat Birne Ziegenkäse
Roastbeefcarpaccio Rucola Parmesan
Geräucherte Entenbrust Linsensalat
Garnelen Kräuter-Knobli-Kirschtomaten
Thunfisch-Sashimi Sesammantel

Zwischengerichte

Kürbis-Ingwersüppchen Pinienkerne
Kürbisravioli Datteln Kürbiskerne

Hauptgerichte

Brasilien Angus Rinderfilet Thymianjus
Pfannengemüse Kartoffelgratin
Gefüllte Kikok-Hühnchenbrust Parmesan
Frischkäse Süßkartoffel-Gemüsegnocchi
Gänsebrust oder -keule Maronensauce
Apfel-Rotkohl Preiselbeer-Kartoffelkloß
Hirschgulasch Pilze Preiselbeeren
Rotweibirne Blattspinat Kartoffelpüree
Fischvariation Basilikumsauce
Blattspinat Kartoffelpüree
Süßkartoffel-Gemüsegnocchi
gratinierter Ziegenkäse
Kitschtomaten

Nachspeisen

Kleine Dessertvariation
Kleiner Käseteller