

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 zuckerfrei

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 Euro
Pils alkoholfrei 0,33L für 4 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€



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 ist unser Ruhetag



WEIHNACHTSMENÜ

Weinhaus Die Fledermaus



Wir wünschen Ihnen von Herzen ein **entspanntes Weihnachtsfest** und eine angenehme Auszeit in der Fledermaus. Genießen Sie unser leckeres Weihnachtsmenü und unseren Service.

Sie helfen uns sehr, wenn Sie Ihre **Rechnung im Anschluss gemeinsam und mit EC-Karte** bezahlen.

Vielen Dank für Ihren Besuch in der Fledermaus und **kommen Sie gut rüber** ins Neue Jahr 2026

Ihr Fledermaus-Team 2025

Sven, Sandra, Markus, Stephan, Andrea, Enno, Kadir, Sohaib
Leonie, Lilli, Imme, Heike, Amelie, Steffi, Sophia, Sebastian
Suri, Alex, Rifat, Selvan, Sahid, Mohan, Ravi

Weinempfehlung zum Menü

Weißwein : Deutschland Rheingau Riesling 2024

Weingut Künstler Herrnberg VDP Erste Lage
Glas 0,15L für 7,50 Euro / Flasche 0,75L für 32 Euro

Rotwein : Frankreich Corbières 2016 aus der Magnum

Blason D'Aussières Domaines Barons de Rothschild
Glas 0,15L für 7,50 / Flasche 1,5L für 60 Euro



Getränkeauswahl Weihnachten

Apéritif mit Alkohol

Glas Champagner BdB Prestige Brut 12,00€
Glas Rheingau Chardonnay Sekt Brut 6,00€
Glas Motivo Spumante Rosé Extra Dry 6,00€
Haus-Apero Sekt mit Crème de mures 6,50€

Apéritif ohne Alkohol

Glas Prosecco Spumante Borgo Molino 6,00€
Glas Fruchtsecco Apfel-Quitte 6,00€

Weißweine mit Alkohol 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 Chardonnay Penfolds 6,50/30€
Süßwein Sonnenuhr Riesling Auslese 7,50/35€

Weißweine ohne Alkohol 0,15/0,75L

Bischöfliche Weingüter Dom Zero Riesling 5,80/28€
Torres Vineyards Sauvignon Blanc 5,80/28€

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 Piemont Molino Barbera Le Radici 7,50/35€
Italien Sardinien Cannonau Sella Mosca 6,00/28€
Spanien Ribera del Duero Protos Roble 6,00/28€
Australien Shiraz Penfolds Koonunga Hill 6,00/28€

Auswahlmenü Weihnachten

Vorspeisen zur Auswahl

Kürbis-Ingwer-Süppchen Pinienkerne
Salat Ziegenfrischkäse Birne Pinienkerne
Roastbeef-Carpaccio Rucola Parmesan
Geräucherte Entenbrust bunter Linsensalat
Trüffelravioli Parmesanschaum fritierter Rucola
Riesengarnelen Kirschtomaten Kräuter Knoblauch
Thunfisch-Sashimi Sesam Chili-Kürbisgemüse

Hauptgerichte zur Auswahl

Iberico Steak Thymianjus Kartoffelgratin Wirsing
Rinderfilet Thymianjus Kartoffelgratin Wirsing
Kikok-Hühnchenbrust Thymianjus Gratin Wirsing
Marinierte Lammsteaks Kartoffelpüree Blattspinat
Hirschgulasch Pilze Kartoffelpüree Apfel-Rotkohl
Gänsebrust Maronen Kartoffelkloß Apfel-Rotkohl
Gänsekeule Maronen Kartoffelkloß Apfel-Rotkohl
Fischvariation Safransauce Kartoffelpüree Spinat
Veggie : Kräutercrêpe Blattspinat Schafskäse K-Püree
Veggie : Melanzane Parmigiana Mozzarella Tomate

Dessert

Kleine Dessertvariation
mit 3 verschiedene Desserts

Kids-Menü für Kinder

Tomatensüppchen **oder** Mozzarellasalat (7,50€)
Putenschnitzel **oder** Lachsfilet **oder** Rinderfilet (25€)
jeweils mit Kartoffelpüree und Rahmwirsing
Vanille- und Schokoeis **oder** Schokomousse (7,50€)

Menüpreise pro Person

3-Gang-Menü für 49 Euro
Gänse-Hauptgang : +10 Euro
Veggie-Hauptgang : -10 Euro
3-Gang-Kids-Menü für 32 Euro

Weinempfehlungen zum Menü

Weiß : Deutschland Rheingau Riesling 2024

Weingut Künstler Herrnberg VDP Erste Lage
Glas 0,15L für 7,50 Euro / Flasche 0,75L für 32 Euro

Rot : Frankreich Corbières 2016 aus der Magnum

Blason D'Aussières Domaines Barons de Rothschild
Glas 0,15L aus der Magnum für 7,50