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, Averna, 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

SPEISEN UND GETRÄNKE

Weinhaus Die Fledermaus

Auswahl-Menü November/Dezember
für Gruppen ab 8 Personen

Getränkeauswahl im November Dezember

Apéritif mit Alkohol

Glas Chardonnay Sekt Brut 6,00€
Haus-Apero Sekt mit Crème de mures 6,50€
Glas Champagner BdB Préstige Brut 12,00€
Aperol Sprizz oder Himbeer-Sprizz 8,50€
Hugo oder Lillet oder Wermut-Absinth 8,50€

Apéritif ohne Alkohol

Glas Fruchtsecco Apfel-Quitte 6,00€
Glas Glera Spumante Extra Brut 6,00€
Aperol Sprizz oder Himbeer-Sprizz 7,50€

Weißweine mit Alkohol 0,15/0,75L

Nahe Bamberger Merlot Blanc de Noir 5,80/26€
Nahe Bamberger Sauvignon blanc 6,50/30€
Baden Gerhard Karle Grauburgunder 5,40/25€
Rheinhessen St. Antony Weißburgunder 5,80/26€
Rheinhessen St. Antony Riesling 1. Lage 7,50/32€
Rheinpfalz Chardonnay Fundament 5,40/25€
Rheinpfalz Chardonnay MKQuadrat 12,50/55€
Ahr Burggarten Grauburg & Chardonnay 6,00/28€
Italien Gardasee Tenuta Roveglia Lugana 6,00/28€
Neuseeland Cloudy Bay Sauvignon Blanc 12,50/55€
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€
Deutschland Pfalz MKQuadrat Hommage 6,00/28€
Italien Apulien T.d. Campo Sasso Primitivo 5,60/25€
Frankreich Corbières Blason d'Aussières 7,50/NN€
Frankreich Etienne Guigal Côte du Rhône 7,50/35€
Spanien Rioja Bodegas Muga El Anden 7,50/35€
Spanien Ribera del Duero Protos Roble 7,50/35€
Südafrika Pinotage Terroir Selection 7,50/35€

Gruppenkarte im November Dezember

Vorspeisen zur Wahl

Kürbis-Ingwersüppchen mit Croûtons 8,50€
Wildkräutersalat Birne Ziegenkäse 14,50€
Trüffelravioli Parmesansauce Rucola 14,50€
Roastbeef-Carpaccio Rucola Parmesan 16,50€
Geräucherte Entenbrust auf bunten Linsen 16,50€
Gegrillte Riesengarnelen mit Kräuter-Knobi 16,50€
Thunfisch-Sashimi Sesam Kürbisgemüse 18,50€

Hauptgerichte zur Wahl

Hirschgulasch Püree Rotweinbirne Spinat 30€
Ochsenbacken Apfel-Rotkohl Kartoffelpüree 30€
Kalbsleberstreifen Kartoffelpüree Rahmwirsing 30€
Ibericosteak Bratkartoffeln Speckbohnen 32€
Angus Rinderfilet Kartoffelgratin Rahmwirsing 38€
Gänsekeule oder -brust Apfel Rotkohl Klöße 40€
Fischvariation Safransauce Püree Spinat 36€
Veggie 1 : Kräutercrèpe Blattspinat Kartoffelpüree 18,50€
Veggie 2 : Süßkartoffel-Gnocchi Gemüse Ziegenkäse 18,50€

Dessert oder Käse

Kleine Dessertvariation 12€
mit 3 verschiedenen Desserts
Kleiner Käseteller 12€
mit Feigensenf Trauben Nüssen

Menüpreise pro Person

3-Gang-Menü für 46 Euro
4-Gang-Menü für 52 Euro

Menü mit Veggie-Hauptgang : -10 Euro
Menü mit Gänse-Hauptgang : +10 Euro

Achtung : Auswahl und Preise können sich nochmal dezent ändern

GETRÄNKE AUSWAHL

Apéritif mit Alkohol

Rheingau Chardonnay Sekt Brut
Lillet Wildberry, Hugo, Apérol-Sprizz
Himbeer-Sprizz, Vermouth Forcalquier

Apéritif ohne Alkohol

Borgo Molino Glera Spumante Extra Brut
Van Nahmen Fruchtsecco Apfel-Quitte
Hugo, Apérol-Sprizz, Himbeer-Sprizz

Weinempfehlung

Grauburgunder Kabinett trocken
Weingut Gerhard Karle, Kaiserstuhl

Südfrankreich Languedoc
Domaine La Grange Rosé Tradition

Italien Apulien Primitivo
Terre di Campo Sasso

Weine ohne Alkohol

Bischöfliche Weingüter Dom Zero Riesling
Chile Torres Vineyards Sauvignon Blanc

Hopfenhaltig mit Alkohol

Sion Kölsch, Radeberger Pils
Allgäuer Büble Edelweißbier
Weizenbier alkoholfrei

Hopfenhaltig ohne Alkohol

Allgäuer Büble Edelweißbier alkoholfrei
Radeberger Pils alkoholfrei

Softdrinks ● Wasser

Wasser still und medium
Fritz Getränke aus der Flasche
Apfel, Traube, Rhabarber, Zitrone
Orange, Kola, Kola zuckerfrei

AUSWAHL MENÜ

Vorspeisen

Wildkräutersalat Birne Ziegenkäse
Roastbeef-Carpaccio Rucola Parmesan
Geräucherte Entenbrust auf bunten Linsen
Gegrillte Riesengarnelen mit Kräuter-Knobi
Thunfisch-Sashimi Sesam Kürbisgemüse

Suppe oder Pasta

Kürbis-Ingwersüppchen Kürbiskerne
Trüffelravioli Parmesansauce Rucola

Hauptgerichte

Angus Rinderfilet Kartoffelgratin Ratatouille
Ibericosteak Bratkartoffeln Speckbohnen
Hirschgulasch Püree Rotweinbirne Spinat
Ochsenbacken Apfel-Rotkohl Kartoffelpüree
Kalbsleber Kartoffelpüree Rahmwirsing
Gänsekeule oder -brust Apfel-Rotkohl Klöße
Fischvariation Safransauce Püree Spinat
Veggie 1 : Kräutercrèpe Blattspinat Kartoffelpüree
Veggie 2 : Süßkartoffel-Gnocchi Gemüse Ziegenkäse

Dessert oder Käse

Kleine Dessertvariation
mit 3 verschiedenen Desserts
Kleiner Käseteller
mit Feigensenf Trauben Nüssen

Gruppen bis 15 Personen können vor Ort aussuchen. Wir empfehlen tischweise einheitlich zu bestellen : entweder 3-Gang ODER 4-Gang ODER 5-Gang-Menü.

Gruppen ab 15 Personen werden gebeten, die Anzahl der einzelnen Gerichte spätestens 1 Tag vorher vorher per Email mitzuteilen. Auch hier empfehlen wir : entweder 3-Gang ODER 4-Gang ODER 5-Gang-Menü, damit der zeitliche Ablauf am Tisch passt.

GETRÄNKE AUSWAHL

Apéritif mit Alkohol

Rheingau Chardonnay Sekt Brut
Lillet Wildberry, Hugo, Apérol-Sprizz
Himbeer-Sprizz, Vermouth Forcalquier

Apéritif ohne Alkohol

Borgo Molino Glera Spumante Extra Brut
Van Nahmen Fruchtsecco Apfel-Quitte
Hugo, Apérol-Sprizz, Himbeer-Sprizz

Weinempfehlung

Grauburgunder Kabinett trocken
Weingut Gerhard Karle, Kaiserstuhl

Südfrankreich Languedoc
Domaine La Grange Rosé Tradition

Italien Apulien Primitivo
Terre di Campo Sasso

Weine ohne Alkohol

Bischöfliche Weingüter Dom Zero Riesling
Chile Torres Vineyards Sauvignon Blanc

Hopfenhaltig mit Alkohol

Sion Kölsch, Radeberger Pils
Allgäuer Büble Edelweißbier
Weizenbier alkoholfrei

Hopfenhaltig ohne Alkohol

Allgäuer Büble Edelweißbier alkoholfrei
Radeberger Pils alkoholfrei

Softdrinks ● Wasser

Wasser still und medium
Fritz Getränke aus der Flasche
Apfel, Traube, Rhabarber, Zitrone
Orange, Kola, Kola zuckerfrei

AUSWAHL MENÜ

Vorspeisen

Kürbis-Ingwersüppchen Kürbiskerne
Wildkräutersalat Birne Ziegenfrischkäse
Roastbeef-Carpaccio Rucola Parmesan
Geräucherte Entenbrust auf bunten Linsen
Gegrillte Riesengarnelen mit Kräuter-Knobi
Thunfisch-Sashimi Sesam Kürbisgemüse
Trüffelravioli Parmesansauce Rucola

Hauptgerichte

Angus Rinderfilet Kartoffelgratin Ratatouille
Ibericosteak Bratkartoffeln Speckbohnen
Hirschgulasch Püree Rotweinbirne Spinat
Ochsenbacken Apfel-Rotkohl Kartoffelpüree
Kalbsleber Kartoffelpüree Rahmwirsing
Gänsekeule oder -brust Apfel-Rotkohl Klöße
Fischvariation Safransauce Püree Spinat
Veggie 1 : Kräutercrèpe Blattspinat Kartoffelpüree
Veggie 2 : Süßkartoffel-Gnocchi Gemüse Ziegenkäse

Dessert oder Käse

Kleine Dessertvariation
mit 3 verschiedenen Desserts
Kleiner Käseteller
mit Feigensenf Trauben Nüssen

Gruppen bis 15 Personen können vor Ort aussuchen. Wir empfehlen tischweise einheitlich zu bestellen : entweder 3-Gang ODER 4-Gang ODER 5-Gang-Menü.

Gruppen ab 15 Personen werden gebeten, die Anzahl der einzelnen Gerichte spätestens 1 Tag vorher vorher per Email mitzuteilen. Auch hier empfehlen wir : entweder 3-Gang ODER 4-Gang ODER 5-Gang-Menü, damit der zeitliche Ablauf am Tisch passt.