

Weine

Silvester Weißweine

0,15L Glas für 7,50€ • 0,75L Flasche für 35€

Rheingau Künstler Riesling 1te Lage

Nahe Bamberger Merlot Blanc

Nahe Bamberger Sauvignon Blanc

Baden Gerhard Karle Grauburgunder

Baden Bettina Schumann Walk on Clouds

Rheinhessen St Antony Weißburgunder

Italien Gardasee Roveglia Lugana Limne

Italien Sardinien Sella Mosca Vermentino

Australien Penfolds Chardonnay Koonunga Hill

Weißweine ohne Alkohol

0,15L Glas für 7,50€ • 0,75L Flasche für 35€

Bischöfliche Weingüter Dom Zero Riesling

Chile Torres Vineyards Sauvignon Blanc

Silvester Roséweine

0,15L Glas für 7,50€ • 0,75L Flasche für 35€

Südfrankreich Domaine La Grange

Cinsaut & Syrah Rosé Classique

Silvester Rotweine

0,15L Glas für 7,50€ • 0,75L Flasche für 35€

Deutschland Baden Karle Spätburgunder

Italien Apulien Campo Sasso Primitivo

Italien Mauro Molino Piemont Barbera

Italien Umbrien Falesco Vitiano Rosso IGP

Spanien Bodegas Protos Ribera del Duero

Spanien Rioja Bodegas Muga El Anden

Frankreich Etienne Guigal Côte du Rhône

Frankreich Bordeaux Médoc Cru Bourgeois

Portugal Douro Tal Niepoort Fabelhaft Tinto

Australien Penfolds Shiraz-Cab Koonunga Hill

Digestif von Gerhard Karle 4cl für 7 Euro

Williams, Kirsch, Mirabelle, Himbeer, Quitte

Marille, Zibärtle, Zwetschge, Apfel

Marc vom Spätburgunder

Schaumwein um Mitternacht 0,1/0,75L

Bitte informieren Sie das Servicepersonal, damit wir Ihre Wünsche zum Jahreswechsel just in time vorbereiten können.

Champagner Blanc de Blancs Brut 12/72€

Chardonnay Sekt Brut Rheingau 6/36€

Prosecco Spumante alkoholfrei 6/36€

Fragen Sie nach unserer Flaschenweinkarte oder gucken Sie hier



DIE FLEDERMAUS

WEINHAUS · RESTAURANT



Weinempfehlungen zum Menü

Weißweinempfehlung

Spanien Rueda

Protos Verdejo 2024



Ein genialer Weißwein aus verlässlichem Hause, der aus der für Verdejo prädestinierten Region Rueda kommt. Reich an Bouquet, Rasse, Frische und Finesse. Im Duft an Stachelbeeren, grüne Äpfel,

Zitrusfrüchte, Maracuja und Papaya erinnernd, erweitert um kernige mineralische Noten. Elegante, lebendige Weinsäure, gut ausbalanciert, vielschichtig und charaktervoll. Hat eine erstaunliche Reife und Komplexität und gehört zu den Besten Weißweine aus Rueda.

0,15 l Glas € 7,50 → 0,75 l Flasche € 35,00

Rotweinempfehlung

Frankreich Corbières aus der Magnum
Domaines Barons de Rothschild
Blason D'Aussières 2016
Syrah, Grenache, Carignan, Mourvedre



Selbstverständlich wird die gute Bordelaiser Tradition der Zweitweine auch auf Château d'Aussières gepflegt. Der kleine Bruder des Grand Vin empfiehlt sich mit einem ausgefeilten, südfranzösisch geprägten Duftstrauß von mediterranen Kräutern, Gewürzen und reifen Holunderbeeren, kraftvoll geschmeidigem Körper, passendem Tannin und einem angenehmen, elegant-würzigen Ausklang. Wird zu einem Teil in Eichenfässern ausgebaut.

0,15 l Glas € 7,50 → 0,75 l Flasche € 35,00

Süßweinempfehlung

Riesling Auslese Sonnenberg 2023
Weingut Heinrichshof, Mosel

0,15 l Glas € 10,00 → 0,75 l Flasche € 45,00



Die Weinberge rund um den Schlossberg zählen in der Lagenkarte von 1868 zu den Besten der Mosel. Die hohe Reife, die für die Ernte dieser Trauben nötig ist, wird oft durch die Edelfäule des Botrytis-Pilzes unterstützt. Die Beeren trocknen ähnlich wie Rosinen ein und werden "ausgelesen". Edelsüßer Riesling mit Aromen von Rosinen und hochreifen Früchten – perfekt als Dessertwein zur Variation.

Silvester-Menü 2025-2026

Aperitif

Champagner Préstige

André Fays & Fils

Blanc de Blancs Brut

Pasta

Frische Ravioli gefüllt mit Zitronenthymian und Ziegenkäse dazu Parmesansauce und Datteln

Suppe

Fledermaus-Fischsuppe mit Curry, Lachs und Riesengarnelen

Fisch

Gebratenes Heilbuttfilet auf Rote-Bete-Risotto Meerrettichsauce

Fleisch

Angus-Rinderfilet mit Thymianjus, geträufeltem Kartoffelpüree und Pfannengemüse

Dessert

Kleine Dessertvariation mit 3 verschiedenen Desserts

Alles Gute für 2026

wünscht Ihnen von Herzen

Sven Dittrich & Stephan Schmidt und Ihr Fledermaus-Team

Heute für Sie im Service

Sven, Sandra, Markus, Heike, Sohaib, Dilan, Julia, Knud

Heute für Sie in der Küche

Suri, Alex, Selvan, Rifat, Sahid, Mohan