



DIE FLEDERMAUS
WEINHAUS · RESTAURANT

Weinseminare 2017

21. Mai = Weißwein Rebsorten internat.
2. Juli = Weißwein Südafrika
10. Sept = Gardasee und Valpolicella

Buffets nach Hause

Wir liefern Ihnen ein komplettes Buffet für Ihre Kommuniionsfeier zu Ihnen nach Hause. Auch Teller, Gläser, Besteck, Tische, Stühle ...

www.weingaleriepulheim.de

Brunch an Feiertagen

jeweils von 10-15 Uhr für 24,50 Euro
in der WeinGalerie in Pulheim
Ostersonntag + Ostermontag
Christi Himmelfahrt 05. Mai
Pfingstsonntag + Pfingstmontag
Fronleichnam

Gutscheine

bekommen Sie direkt hier im Restaurant oder über das Bestellformular auf unserer Homepage

Weine außer Haus

Alle Weine, die wir im Restaurant glasweise anbieten können Sie auch außer Haus kaufen. Beachten Sie hierbei auch unsere **günstigen Kartonpreise** ...

Wein des Monats Lugana vom Gardasee

Frisch abgefüllt und neu im Programm :
Tenuta Rovaglia Lugana Limne 2016
Duftet nach grüne Früchten, Äpfeln, leicht und beschwingt, am Gaumen sehr fruchtig mit ganz weicher Säure. Herrlicher Sommerwein.
Glas 0,15L im Restaurant = 5,60 Euro
Flasche 0,75L im Restaurant = 25 Euro
Flasche 0,75L außer Haus = 12 Euro
Karton mit 6 Fl. außer Haus = 64,80 Euro

Ostersonntag und Muttertag

An beiden Tagen ist die **Fledermaus ab 12 Uhr für Sie geöffnet**. Es gibt viele leckere Frühlingserichte und alle neuen Weine für den Sommer 2017 !!



S
P
E
I
S
E
N
&
W
E
I
N

Liebe Fledermaus-Gäste,

unser Küchenchef Sutishkumar Suri und sein Team kocht für Sie täglich frisch in unserer kleinen Fledermaus-Küche. Hier werden alle Speisen möglichst schonend und sorgfältig zubereitet, damit Vitamine und Geschmacksstoffe erhalten bleiben.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es auch mal ein paar Minütchen länger dauern kann. Vor allem, wenn viel zu tun ist oder mehrere Tische gleichzeitig hereingekommen sind. Wenn Sie überaus eilig sind, dann informieren Sie hierüber bitte bei Aufgabe der Bestellung das Servicepersonal. Wir wollen dann versuchen, Sie möglichst zügig mit Speisen und Getränken zu versorgen.

Gruppen mit mehr als 6 Personen bitten wir vor allem am Wochenende und in der Vorweihnachtszeit, sich bei der Auswahl der Hauptgerichte etwas einzuschränken. Unsere denkmalgeschützte Küche ist weiterhin klein und die Anzahl der Kochstellen ist begrenzt. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Sollten Sie mit einem Gericht oder dessen Zubereitung einmal nicht zufrieden sein, dann geben Sie uns bitte rechtzeitig einen Hinweis, damit wir die Chance haben, dies wieder gut zu machen.

Gerne bereiten wir Ihnen auch ein tischweise individuell zusammengestelltes Menü mit passenden Weinen. Sprechen Sie uns bei Interesse bitte an.

Allergieauslösende Inhaltsstoffe & Kennzeichnung von Inhaltsstoffen

Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie Informationen zu allergieauslösenden Inhaltsstoffen benötigen. Unsere Servicemitarbeiter bzw. unser Küchenchef kennt die genauen Zutaten der einzelnen Gerichte und informiert Sie gerne.

Wir versuchen nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Es gibt aber Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht auskommen oder nicht erhältlich sind. Diese Zutaten oder Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung :

Das gekennzeichnete Produkt enthält ...

- 1= Konservierungsstoffe
- 2= Geschmacksverstärker
- 3= Antioxidationsmittel
- 4= Farbstoff
- 5= Phosphat
- 6= Süßungsmittel
- 7= koffeinhaltig
- 8= chininhaltig
- 9= geschwärzt
- 10=enthält Phenylalaninquelle

Ihr Fledermaus-Team



Überraschungsmenüs ab zwei Personen

3-Gang-Überraschungsmenü	35,00
4-Gang-Überraschungsmenü	40,00
5-Gang-Überraschungsmenü	45,00

Suppe

Chili-Tomatensüppchen mit Crème-fraîche und Basilikum	€6,50
---	-------

Vorspeisen & Kleine Gerichte

Gebratene Riesengarnelen (warm) mit Kräutern & Knoblauch (Preis pro Stück – ab 3 Stück)	€3,00
Geröstetes Knoblauchbrot	€3,50
Bruschetta mit Tomate	€5,90
Schneckenpfännchen ⁴ mit Kräuterbutter & Baguette	€7,50
Ziegenkäse im Brikteig gebacken mit getrockneten Tomaten, Thymianhonig und Salatbouquet	€9,90
Kleine Portion Trüffelravioli ⁶ mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola	€10,90
Marinierter Spargelsalat von grünem und weißem Spargel mit doppelt gegartem Lachs	€11,90
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan	€12,90

Salate

Frische Frühlingsalate mit Sonnenblumenkernen und Balsamicodressing	€6,50
Kirschtomatensalat mit frischem Basilikum und lauwarmen Brotcroûtons	€6,50
Großer gemischter Salat mit eingelegtem Schafskäse ¹ und gefüllten Oliven ⁴	€12,90
Kleine Portion als Vorspeise :	€9,90
Großer Salat mit Hähnchenbrust	€13,90
wahlweise mit Kikok-Hähnchen	€16,90
Kleine Portion als Vorspeise :	€10,90/13,90
<small>Info zum Kikok-Huhn : Traditionell mit Getreide gefüttertes und langsam aufwachsendes Huhn, bei deren Aufzucht neben der Fleischqualität besonders das Tierwohl berücksichtigt wird : Kleine Stalleinheiten mit viel Platz und ausreichend Stroh auf dem Boden. Schmeckt sensationell lecker und ist mit klassischen Masthühnern nicht zu vergleichen !</small>	
Großer gemischter Salat mit gebratenen Fischfilets	€17,90
Kleine Portion als Vorspeise :	€13,90
Großer Salat mit gebratenen Garnelen, Oliven und Tomaten ⁴	€17,90
Kleine Portion als Vorspeise :	€13,90
Großer gemischter Salat mit gebratenen Rinderfilet- und Entenbruststreifen	€17,90
Kleine Portion als Vorspeise :	€13,90

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

ACHTUNG ALLERGIKER Alle unsere Speisen können allergieauslösende Inhaltsstoffe beinhalten **ACHTUNG ALLERGIKER**
Genauere Informationen zu allen Gerichten bekommen Sie auf Anfrage vom Servicepersonal. Sprechen Sie uns an.

Vegetarische Gerichte

Gefüllter **Kräutercrepe**
mit Blattspinat und Schafskäse,
Basilikumsauce und kleinem Salat €12,90

Currynudeln mit gebratenem
Gemüse und kleinem Salat €12,90

Steinpilzravioli ⁶ mit
Pfeffer-Preiselbeersauce €12,90

Hauptgerichte

Currynudeln mit gebratenem Gemüse
und **Hähnchenbruststreifen** €13,90
wahlweise mit Kikok-Hähnchen €16,90

Hähnchenbrustfilet
mit Tomatenspaghetti
und frischem Basilikum €16,90
wahlweise mit Kikok-Hähnchen €19,90

Info zum Kikok-Huhn : Traditionell mit Getreide gefüttertes und langsam aufwachsendes Huhn, bei deren Aufzucht neben der Fleischqualität besonders das Tierwohl berücksichtigt wird : Kleine Stalleinheiten mit viel Platz und ausreichend Stroh auf dem Boden. Schmeckt sensationell lecker und ist mit klassischen Masthühnern nicht zu vergleichen !

Frische Bandnudeln mit
gebratenen **Riesengarnelen**,
in Weißwein-Kräutersauce €17,90

Steinpilzravioli ⁶ mit Pfeffer-
Preiselbeersauce und gebratenen
Rinderfilet- und Entenbruststreifen €19,50

Gratiniertes Schweinerückensteak
vom regionalen Eifeler Landschwein
mit Spinat und Camembert
und Rosmarinkartoffeln €19,50

Cordon bleu vom Schweinerücken
vom regionalen Eifeler Landschwein
mit Bratkartoffeln und Salat €20,50

Info zum Eifeler Fleischvertrieb : Zusammenschluss von zertifizierten Betrieben in der deutschen und belgischen Eifel, die sich für artgerechte Tierhaltung und schonenden Umgang mit den natürlichen Ressourcen einsetzen. Kurze Wege zum Schlachthof und kurze Wege zum Endverbraucher sowie natürliche Fütterung der Tiere mit über 70% Getreide.

Hauptgerichte

Gebratene **Lammhüfte**
mit Thymianjus, Speckbohnen
und Kräuterkartoffeln €20,50

Info zum Lammfleisch : Wir kaufen ausschließlich Lammfleisch aus Irland und Neuseeland und zwar von Betrieben, in denen die Tiere freilaufend aufwachsen. Hier gibt es keine Zusätze von Hormonen oder Futterergänzungsmitteln die die Aufzucht beschleunigen. Das Fleisch ist besonders zart, enthält hochwertiges Eiweiß und viele Mineralstoffe.

Angus-**Rumpsteak** (Grain Fed Uruguay)
mit Kräuterbutter und Salat €22,50

Angus-**Rumpsteak** (Grain Fed Uruguay)
mit Pfeffersauce, Kräuterkartoffeln
und Pfannengemüse €24,90

Angus-**Rinderfilet** (Grain Fed Uruguay)
mit Kräuterbutter und Salat €24,50

Angus-**Rinderfilet** (Grain Fed Uruguay)
mit Pfeffersauce, Kräuterkartoffeln
und Pfannengemüse €26,90

Info zum Uruguay-Beef : Die Tiere verbringen fast ihr ganzes Leben auf der Weide. Sie ernähren sich hier ausschließlich von frischem Gras und klarem Wasser. Um eine stärkere Marmorierung und damit eine größere Zartheit und noch mehr Geschmack zu erhalten, werden die Tiere mindestens 100 Tage vor der Schlachtung mit Getreide zugefüttert (grain fed beef bzw. grain finished beef). Im Ergebnis ist dieses Fleisch das ideale Steakfleisch: es schmilzt auf der Zunge, ist sämig und hat im Vergleich zu vielen anderen Sorten und Produktionsländern sehr viel weniger Säure.

Käse & Dessert

Käseauswahl **kleine Portion für** €8,50
vom Käsewagen **große Portion für** €14,50

Crème brûlée €6,50

Schokoladenmousse €6,50

Vanilleeis mit Amarettokirschen €6,50

Schokosoufflé mit Vanilleeis ⁴ €7,50

Kindergerichte

Nudeln nur mit Butter €3,50

Nudeln mit Tomatensauce €4,50

Putenschnitzel Nudeln & Gemüse €7,50

Fischfilet Nudeln & Gemüse €11,00

½ Rumpsteak Nudeln & Gemüse €12,50

Vanille- und Schokoladeneis €3,00

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff,

5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

ACHTUNG ALLERGIKER Alle unsere Speisen können allergieauslösende Inhaltsstoffe beinhalten **ACHTUNG ALLERGIKER**
Genauere Informationen zu allen Gerichten bekommen Sie auf Anfrage vom Servicepersonal. Sprechen Sie uns an.