



**DIE FLEDERMAUS**  
WEINHAUS · RESTAURANT

### Weinseminare 2018

**30. September** = Österreich

**28. Oktober** = Spanien

**30. September** = Österreich

### Catering-Buffets nach Hause

Wir liefern Ihnen ein komplettes Buffet  
zu jedem Anlass zu Ihnen nach Hause.  
Auch Teller, Gläser, Besteck, Tische, Stühle ...

[www.weingaleriepulheim.de](http://www.weingaleriepulheim.de)

### Brunch in der Fledermaus

mit Kaminfeuer und Klaviermusik  
exklusiv buchbar für Gruppen  
samstags und sonntags

**ab 50 Personen**

### Neuseeland BBQ und Weinverkostung

**Am Sonntag den 23. September 2018**

**in der WeinGalerie** in Pulheim

von 17-21 Uhr für 79 Euro p.P.

inkl. Buffet, Grill und Wein

### Gutscheine

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

### Familien-Sonntagsbrunch

Jeden Sonntag von 10-15 Uhr **in der WeinGalerie**

**für 26,50 Euro pro Person**

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

# Apéritif-Empfehlungen

## Rheingau Schloss Vaux Sekt

### Petit Vaux Brut

Glas 0,1L im Restaurant	€5,00
<u>Flasche 0,75L im Restaurant</u>	<u>€30,00</u>
Flasche 0,75L außer Haus	€12,50
6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus	€67,50

Schloss VAUX steht für kompromisslose Sektbereitung bei Wahrung traditioneller Handwerkskunst. Alle Sekte werden nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung hergestellt.

So entstehen großartige Riesling- und Burgunder-Sekte sowie Rheingauer Lagensekte.



Petit-Vaux ist eine individuelle Sekt-Cuvée aus verschiedenen Rebsorten mit herrlicher

Frische und zartem Schmelz. Dazu feiner Aprikosenduft und anregende Rieslingfrucht. Ein perfekter Apéritif.

### Frankreich Champagne Le Brun de Neuville Grande Sélection Brut

Glas 0,1L im Restaurant	€9,50
<u>Flasche 0,75L im Restaurant</u>	<u>€55,00</u>
Flasche 0,75L außer Haus	€30,00
6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus	€162,00

Das Champagnerhaus Le Brun de Neuville hat seine Wurzeln im Jahr 1845, als die große Madame La Brun das Haus gründete. Im Herzen der Appellation Champagne in Bethon rund 85 km südwestlich von Reims an der Coteaux du Sézannais gelegen, verfügt man hier über sehr gutes Terroir, das von den berühmten Kreideböden geprägt ist und zudem durch ein besonderes Mikroklima vor Frost geschützt wird. Die 150 ha Anbaufläche sind überwiegend mit Chardonnay bepflanzt (90 %), der Rest ist Pinot Noir (10 %). Wie bei allen Champagnerhäusern ist das Portfolio auf verschiedenen Qualitätsstufen verteilt, wobei erstaunlicherweise die Basis-Champagner bisweilen besser bewertet werden als die Vintage. Apropos Bewertung... Le Brun de Neuville ist eines der höchst bewerteten Champagnerhäuser seiner Klasse (25 Medaillen schmücken die Jahrgänge 2012 und 2013). In Frankreich gilt Le Brun de Neuville deshalb schon fast als Synonym für einen Preis-Qualitäts-Champagner.



Die Cuvée besteht aus 60% Chardonnay und 40% Pinot Noir. Die Nase zeigt Aromen von Äpfeln, Birnen, Mirabellen, Lindenblüten und etwas Brioche. Im Mund vermählen sich feinste Zitrusfrüchte mit weichen Hefenoten und feinperliger Kohlensäure.

### Lillet Wildberry

<u>Glas 0,2L im Restaurant</u>	<u>€6,50</u>
--------------------------------	--------------

Dieser erfrischende Sommerdrink besteht aus Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, Johannisbeeren, Limette und Eiswürfeln. Er schmeckt fruchtig und beerig und nach Sommer im Glas ...



## Überraschungsmenüs ab zwei Personen

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

## Suppe

Chili-Tomatensuppe mit Basilikum und Crème-fraîche	€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 <sup>4</sup> mit Kräuterbutter & Baguette	€7,50
Ziegenkäse im Brikteig gebacken mit getrockneten Tomaten, Thymianhonig und Salatbouquet	€9,90
Kleine Portion Trüffelravioli <sup>6</sup> mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola	€11,90
Räucherlachstatar mit Wasabigurken	€11,90
Jamón Ibérico Pata Negra Eichelschinken vom Ibérico Schwarzschwein	€12,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	€12,90

## Salate

Kleiner gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen und Balsamicodressing	€6,90
Großer gemischter Salat mit eingelegtem Schafskäse <sup>1</sup>	€13,90
<b>Kleine Portion als Vorspeise :</b>	<b>€9,90</b>
Großer gemischter Salat mit Kikok-Hähnchenbrust	€16,90
<b>Kleine Portion als Vorspeise :</b>	<b>€11,90</b>
<small><b>Info zum Kikok-Huhn :</b> 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 Kalbsleberstreifen	€18,90
<b>Kleine Portion als Vorspeise :</b>	<b>€13,90</b>
Großer gemischter Salat mit gebratenen Fischfilets	€18,90
<b>Kleine Portion als Vorspeise :</b>	<b>€13,90</b>
Großer gemischter Salat mit Garnelen, Oliven und Tomaten <sup>4</sup>	€18,90
<b>Kleine Portion als Vorspeise :</b>	<b>€13,90</b>
Großer gemischter Salat mit Rinderfilet- und Entenbruststreifen	€18,90
<b>Kleine Portion als Vorspeise :</b>	<b>€13,90</b>

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.

## Crêpe & Pasta

Steinpilzravioli mit Pfeffer-Preiselbeersauce €12,90

Kräutercrêpe gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse, Basilikumsauce und kleinem gemischtem Salat €13,90

Penne Rigate mit Currysauce und Kikok-Hähnchenbrust €16,90

Bandnudeln mit Shrimps, Balsamicosauce und Rucola €17,90

Bandnudeln mit Olivenöl, Kräutern, Kirschtomaten und Riesengarnelen €18,90  
(Mit 5 Stück Riesengarnelen – jede weitere + €3,00)

Steinpilzravioli mit Streifen von Rinderfilet und Entenbrust Pfeffer-Preiselbeersauce €18,90

## Hauptgerichte

Gegrillte Kikok-Hähnchenbrust auf Tomato-Mozzarella-Ravioli mit Basilikum-Kräutersauce €19,50

**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 !

Gratiniertes Schweinerückensteak vom regionalen Eifeler Landschwein mit Spinat und Camembert und Kräuterkartoffeln €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.

Cordon bleu vom Kikok-Huhn mit Manchego und Serranoschinken, Bratkartoffeln und Salat €20,50

## Hauptgerichte

Kleine marinierte Lammsteaks aus der Hüfte geschnitten mit mediterranem Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln €22,50

**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 Futtergänzungsmitteln die die Aufzucht beschleunigen. Das Fleisch ist besonders zart, enthält hochwertiges Eiweiß und viele Mineralstoffe.

Ragout von der Kalbsleber mit spanischem Brandy und geschmolzenen Zwiebeln und Kartoffelpüree €22,50

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

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

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

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

**Info zum Uruguay-Beef :** Die Tiere verbringen fast ihr ganzen 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 vom Käsewagen kleine Portion für €8,50  
große Portion für €14,50  
Crème brûlée €6,50  
Vanilleeis mit Amarettokirschen €6,50  
Schokosoufflé mit Vanilleeis <sup>4</sup> €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.

## Apéritif

Das Wort Aperitif kommt vom Lateinischen „apperire“, was soviel wie „öffnen“ heißt. Es geht also darum, den Magen für die kommenden Köstlichkeiten zu öffnen und uns auf die Mahlzeit einzustimmen.

Aperol Sprizz (0,2 l) <sup>4</sup> (Aperol, Sekt, Sprudel, Eis, Orange)	€6,50
Hugo (0,2 l) <sup>6</sup> (Holunderblütensirup, Sekt, Sprudel, Minze, Eis, Limette)	€6,50
Glas Schloss Vaux Sekt (0,1 l) (Schloss Vaux Riesling Sekt brut)	€5,00
Glas Champagner (0,1 l) (Hausmarke = Le Brun de Neuville)	€9,50
Pêcher Royal (0,1 l) (Sekt mit Pfirsichlikör)	€5,50
Kir Royal (0,1 l) <sup>4</sup> (Sekt mit Cassislikör)	€5,50
Kir (0,2 l) <sup>4</sup> (Weißburgunder mit Cassislikör)	€5,00
Noilly Prat (5 cl) (Wermut aus Clairette und Picpoul de Pinet)	€4,50
Pastis 51 mit Eiswasser (5 cl) <sup>4</sup> (Aufgesetzter/mazerierter Anis-Kräuterschnaps)	€5,00
Pernod mit Eiswasser (5 cl) <sup>4</sup> (Aus destillierten Kräuteresenzen hergestellt : u.a. Anis, Minze, Fenchel und Koriander)	€5,00
Muresque (mit 5 cl Pastis) (Pastis 51 plus Mandelsirup und Eiswasser)	€5,00
Martini (4 cl) <sup>1</sup> (dry, bianco, rosso)	€3,50
Sherry Puerta Grande (4 cl) (fino, amontillado, cream)	€3,50
Tawny Portwein (4 cl) (weiß & rot)	€3,50
Campari Orange (4 cl +) <sup>4</sup>	€5,50
Campari Orange mit Sekt (4 cl +) <sup>4</sup>	€6,50
Pernod (4 cl)	€3,50

## Bier aus der Flasche

Sion-Kölsch (0,25 l)	€2,30
Radeberger Pilsner (0,33 l)	€3,50
Allgäuer Büble Edelweissbier (0,5 l)	€4,50
Weizenbier alkoholfrei (0,5 l)	€4,50

## Alkoholfreie Getränke

Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser medium (0,25 l)	€2,20
Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser naturell (0,25 l)	€2,20
Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser medium (0,7 l)	€5,90
Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser naturell (0,7 l)	€5,90
fritz-kola (0,33 l) <sup>4 6 7</sup> vegan, glutenfrei, enthält 25mg Koffein je 100ml	€3,80
fritz-kola zuckerfrei (0,33 l) <sup>4 6 7 10</sup> vegan, glutenfrei, enthält Koffein	€3,80
fritz-orange (0,33 l) <sup>3 4</sup> vegan, glutenfrei, enthält Orangensaft, Zitronensaft, Mandarinsaft	€3,80
fritz-zitrone (0,33 l) <sup>3</sup> vegan, glutenfrei, enthält Zitronensaft und Orangensaft	€3,80
fritz-spritz Bio Rhabarberschorle (0,33 l) Bio-Direktsaft, vegan, glutenfrei, 40% Rhabarber-Direktsaft + Mineralwasser	€4,00
fritz-spritz Bio Traubenschorle (0,33 l) Bio-Direktsaft, vegan, glutenfrei, 50% Trauben-Direktsaft + Mineralwasser	€4,00
fritz-spritz Bio Apfelschorle (0,33 l) Bio-Direktsaft, vegan, glutenfrei, 66% Apfel-Direktsaft + Mineralwasser	€4,00
Apfelsaft 100% (0,2 l)	€2,50
Orangensaft 100% (0,2 l)	€2,50
Traubensaft (0,2 l)	€2,50
Schweppes Bitter Lemon (0,2 l) <sup>8</sup>	€2,50
Schweppes Tonic (0,2 l) <sup>8</sup>	€2,50
Sion Fassbrause Limette (0,33 l) <sup>3 4</sup>	€3,80

## Warme Getränke

Kaffee	€2,00
Espresso	€2,00
Doppelter Espresso	€3,00
Cappuccino	€2,50
Milchkaffee	€3,00
Latte Macchiato	€3,00
Twinings Tee (diverse Sorten)	€2,00