



DIE FLEDERMAUS
WEINHAUS · RESTAURANT

Weihnachten in der Fledermaus

Am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag geöffnet
von 12-15 und von 18-22 Uhr.

www.weinhausfledermaus.de

Catering

Buffets ab 20 Personen
Infos auf unserer
Homepage

Weihnachten in der WeinGalerie

Am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag geöffnet
Weihnachtsbrunch von 10-15 Uhr
Restaurant geöffnet von 18-22 Uhr.

www.weingaleriepulheim.de

Silvester in der Fledermaus

5-Gang-Menü inklusive Champagnerempfang

Euro 85.- p.P.

Silvester in der WeinGalerie

4-Gang-Menü inklusive Sektempfang

Euro 69.- p.P.

Weinseminare 2017

19. November = Rebsorten Rot

17. Dezember = Bordeaux Rot

Familienbrunch

Jeden **Sonntag + Weihnachten von 10-15 Uhr**
im Restaurant WeinGalerie im Walzwerk in Pulheim

Weihnachtsbrunch in der WeinGalerie

am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag von 10-15 Uhr

inklusive Kaffee, Tee, Prosecco, Wasser, Saft
Erwachsene 34.50 €/ Kids 2 €ie Lebensjahr

Gutscheine

Hier ab sofort erhältlich
Nur weil plötzlich wieder
Weihnachten ist

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

Kürbis-Ingwersüppchen	€6,50
-----------------------	-------

Vorspeisen & Kleine Gerichte

Gebratene Riesengarnelen (warm) mit Kräutern & Knoblauch (Preis pro Stück – ab 3 Stück)	€3,00
Geröstetes Knoblauchbrot	€3,50
Schneckenpfännchen ⁴ mit Kräuterbutter & Baguette	€7,50
Ziegenkäse im Brikteig gebacken mit getrockneten Tomaten, Thymianhonig und Salatbouquet	€9,90
Frische Trüffelravioli ⁶ mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola	€11,90
Lachstatar mit Crème fraîche auf Rote-Bete-Carpaccio	€11,90
Hirschcarpaccio mit lauwarmem Waldpilzsalat	€12,90

Salate

Winterliche Salate mit Sonnenblumenkernen und Balsamicodressing	€6,90
Großer gemischter Salat mit eingelegtem Schafskäse ¹ und gefüllten Oliven ⁴	€12,90
Kleine Portion als Vorspeise :	€9,90
Großer Salat mit Kikok-Hähnchenbrust	€16,90
Kleine Portion als Vorspeise :	€12,90
<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.

Crêpe & Pasta

Steinpilzravioli mit Pfeffer-Preiselbeersauce	€12,90
Kräutercrêpe gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse, Basilikumsauce und kleinem gemischtem Salat	€13,90
Penne Rigate mit Gorgonzola-sauce und gebratener Kikok-Hähnchenbrust	€16,90
Bandnudeln mit Weißweinsauce und gebratenen Riesengarnelen (Mit 5 Stück Riesengarnelen – jede weitere + €3,00)	€17,90
Bandnudeln mit Trüffelrahm, und gebratenem Lachs	€18,90
Steinpilzravioli mit Streifen von Rinderfilet und Entenbrust Pfeffer-Preiselbeersauce	€18,90

Hauptgerichte Fleisch

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

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 Bratkartoffeln und Salat	€20,50
--	--------

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 !

Hirschgulasch mit Waldpilzen, Preiselbeersauce, Preiselbeerbirne und Kartoffelpüree	€20,50
--	--------

Hauptgerichte Fleisch

Kalbsleber mit Röstzwiebeln, karamellisierten Äpfeln und Kartoffelpüree	€22,50
--	--------

Gebratene Lammhüfte mit Thymianjus, Speckbohnen und Kräuterbrätlingen	€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 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, gratinierten Kartoffeln und Pfannengemüse	€24,90
---	--------

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

Angus- Rinderfilet (Grain Fed Uruguay) mit Pfeffersauce, gratinierten Kartoffeln 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	kleine Portion für €8,50
vom Käsewagen	große Portion für €14,50
Crème brûlée	€6,50
Mousse au chocolat	€6,50
Vanilleeis mit heißen Kirschen	€6,50
Lauwarmes Schokosoufflé	€7,50

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.

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

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



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) ^{4 6 7}	€3,80
vegan, glutenfrei, enthält 25mg Koffein je 100ml	
fritz-kola zuckerfrei (0,33 l) ^{4 6 7 10}	€3,80
vegan, glutenfrei, enthält Koffein	
fritz-orange (0,33 l) ^{3 4}	€3,80
vegan, glutenfrei, enthält Orangensaft, Zitronensaft, Mandarinenensaft	
fritz-zitrone (0,33 l) ³	€3,80
vegan, glutenfrei, enthält Zitronensaft und Orangensaft	
fritz-spritz Bio Rhabarberschorle (0,33 l)	€4,00
Bio-Direktsaft, vegan, glutenfrei, 40% Rhabarber-Direktsaft + Mineralwasser	
fritz-spritz Bio Traubenschorle (0,33 l)	€4,00
Bio-Direktsaft, vegan, glutenfrei, 50% Trauben-Direktsaft + Mineralwasser	
fritz-spritz Bio Apfelschorle (0,33 l)	€4,00
Bio-Direktsaft, vegan, glutenfrei, 66% Apfel-Direktsaft + Mineralwasser	
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) ⁸	€2,50
Schweppes Tonic (0,2 l) ⁸	€2,50
Sion Fassbrause Limette (0,33 l) ^{3 4}	€3,80

Warme Getränke

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

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.

Liebe Gäste,

wir schenken unsere Weine **wieder im 0,15L Glas aus** - so wie wir 1994 begonnen haben. Die Füllmenge ist ästhetisch und für jedes Weinglas optimal. Vor allem im Sommer ist die reduzierte Menge im Glas angenehmer, weil der letzte Schluck nicht schmeckt wie lauwarmer Glühwein. Und nicht zuletzt ist die Kalkulation der Offenweine für Gäste und Wirt durchsichtiger und klarer :
5x 0,15L = 0,75L = Flasche.

Wir haben **alle Preise der reduzierten Menge angepasst und heruntergerechnet**. Kleine und jahrgangsbedingte Anpassungen liegen bei einigen wenigen Weinen zwischen 5-10%. Andere Weine haben wir im Preis reduziert (z.B. Scheurebe, Messidor, Riesling, Penfolds).

Weißweine servieren wir mit 3-5°C in **vorgekühlten Gläsern**. Dies erscheint am Anfang etwas zu kühl, läßt sich aber im Glas schnell regulieren. Rotweine servieren wir mit 16-18°C in nicht vorgekühlten Rotweingläsern.

Alle Offenweine können Sie selbstverständlich **auch als Flasche im Restaurant bestellen** (überwiegend 0,75L) oder flaschen- bzw. kistenweise außer Haus kaufen. Die unterschiedlichen Preise hierzu finden Sie auf den folgenden Seiten unserer Offenweinkarte.

Die Weinkarte wird ständig aktualisiert. Es kann jedoch vorkommen, dass bestimmte Weine oder Jahrgänge ausgetrunken sind und kurzfristig durch **vergleichbare Folgejahre** ersetzt werden.

Viel Spaß bei der Auswahl wünscht Ihnen

Ihr Fledermausteam

W
E
I
N
K
A
R
T
E



Deutschland Weiß Mosel

- 4). Mosel **Riesling** 2016
 Weingut Heinrichshof, Zeltingen
 Feinfruchtig, elegant und leichtfüßig, nicht zu stahlig, schöne Pfirsicharomen und Zitrusfrüchte, Äpfel, für Riesling sehr dezente Säure, mineralisch
- | | |
|-----------------------------|--------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €4,80 |
| 0,75L Flasche im Restaurant | €22,50 |
| 0,75L Flasche außer Haus | €7,50 |
| 6er Karton außer Haus | €40,50 |

Deutschland Weiß Nahe

- 13). **Merlot Blanc de Noir** 2016
 Christian Bamberger
 Bad Sobernheim, Nahe
 Eine absolute Seltenheit und Köstlichkeit : weißer Merlot von der Nahe. Christian Bamberger ist unser Aufsteiger des Jahres mit einer durchweg ordentlichen Kollektion. Der weiße Merlot ist spritzig, saftig, dezent cremig, elegant und hat wenig Säure.
- | | |
|-----------------------------|--------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €5,20 |
| 0,75L Flasche im Restaurant | €23,50 |
| 0,75L Flasche außer Haus | €9,50 |
| 6er Karton außer Haus | €51,30 |
- 14). **Sauvignon blanc** 2016
 Christian Bamberger
 Bad Sobernheim, Nahe
 Ein großartiger, spritziger und saftiger Sauvignon-blanc. Aromatisch und exotisch mit Anklängen von frisch geschnittenem Gras, Stachelbeere aber auch reifer Birne und Mango.
- | | |
|-----------------------------|--------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €5,60 |
| 0,75L Flasche im Restaurant | €25,00 |
| 0,75L Flasche außer Haus | €11,00 |
| 6er Karton außer Haus | €59,40 |

Deutschland Weiß Pfalz

- 22). Königsbacher Reiterpfad 2015
Scheurebe Kabinett lieblich
 Weingut Hammer-Sommer
 Neustadt, Pfalz
 Dezentes gelbgrün, intensives und würzig-süßes Bukett, etwas Grapefruit, geschmeidig, charmant
- | | |
|----------------------------|--------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €3,60 |
| 1,0L Flasche im Restaurant | €22,50 |
| 1,0L Flasche außer Haus | €6,50 |
| 6er Karton außer Haus | €35,10 |

Deutschland Weiß Baden

- 17). Ihringer Winklerberg 2016
Grauburgunder Kabinett trocken
 Weingut Gerhard Karle
 Helles goldgelb, dezent, blumig mit leichten Mangoaromen, verhaltene Säure, ausgewogen
- | | |
|-----------------------------|--------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €4,80 |
| 0,75L Flasche im Restaurant | €22,50 |
| 0,75L Flasche außer Haus | €7,50 |
| 6er Karton außer Haus | €40,50 |
- 18). Edition Salem
Weißburgunder 2015
 Weingut Markgraf von Baden
 intensives Bukett nach heimischen reifen Früchten wie Birne und Apfel, saftig und dezent cremig, Zitrusaromen am Gaumen, angenehm leicht, sehr fruchtig und mineralisch
- | | |
|-----------------------------|--------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €4,10 |
| 0,75L Flasche im Restaurant | €18,50 |
| 0,75L Flasche außer Haus | €6,50 |
| 6er Karton außer Haus | €35,10 |

Italien Weiß

- 28). Trebbiano d' Abruzzo 2015
Trebbiano 100%
 Barone di Valforte, Abruzzen
 Hellgelb mit grünlichen Reflexen, feinduftig und leicht, sehr gut ausbalancierte Säure, grüner Apfel, feinfruchtig, unkomplizierter und leichter Sommerwein
- | | |
|-----------------------------|--------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €4,80 |
| 0,75L Flasche im Restaurant | €22,50 |
| 0,75L Flasche außer Haus | €7,50 |
| 6er Karton außer Haus | €40,50 |

Weine enthalten Sulfite

Frankreich Weiß

33). Gascogne

Java Blanc 2016

Clombard, Ugni blanc, Sauvignon blanc

Domaine Chiroulet

Philippe Fézas führt das Weingut in der 6. Generation mit viel Leidenschaft und ist bekannt als der „Weinkünstler der Gascogne“. Mit seinen Weinen Java Blanc und Java Rosé produziert er zwei Sommerweine par Excellence : frisch und knackig, fruchtig und saftig, die perfekten Weine für die Terrasse und die Grillparty mit Freunden ...

0,15L Glas im Restaurant €4,10

0,75L Flasche im Restaurant €18,50

0,75L Flasche außer Haus €6,50

6er Karton außer Haus €35,10

37). Burgund

Chardonnay 2015

Domaine Doudet-Naudin

goldgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer, duftet nach Birne, Ananas und Zitrusfrüchten, im Mund wunderbar ausbalanciert mit reichlich Frucht, Mineralität und etwas Toast und Butter. Hier sind Chardonnay-Profis am Werk, die seit Generationen nur das Beste aus dieser Traube herstellen.

0,15L Glas im Restaurant €5,20

0,75L Flasche im Restaurant €23,50

0,75L Flasche außer Haus €9,50

6er Karton außer Haus €51,30

12). Provence

Chardonnay

Essentielle 2016

Domaine des Masques

Chardonnay in großartiger Form : goldgelb, saftig und fruchtig mit etwas Brioche und Butter. Dazu Melone, Pfirsich und üppig gelbe Birnen. Dezent vanillig und einfach grandios ...

0,15L Glas im Restaurant €5,60

0,75L Flasche im Restaurant €25,00

0,75L Flasche außer Haus €11,00

6er Karton außer Haus €59,40

Weine enthalten Sulfite

Australien Weißwein

South Australia

53). Chardonnay 2015

Koonunga Hill

Penfolds Winery

frisch, elegant, feinfuchtig, Zitrusfrüchte, Melone und Ananas, trotzdem cremig und weich mit einem Hauch von Gewürzen im Bouquet. Es ist ein typischer Chardonnay und als solcher klar erkennbar. Er bleibt aber sommerlich und ist dabei nie zu zart ... feines Stöffchen !!

0,15L Glas im Restaurant €5,20

0,75L Flasche im Restaurant €23,50

0,75L Flasche außer Haus €9,50

6er Karton außer Haus €51,30

Chile Weißwein

Maule Valley

57). Chardonnay Grand Reserva 2015

Toro de Piedra

Vina Requiringua

Ein wahrhaft genialer Chardonnay aus Chile : im Barrique vergoren bei 16-18°C und anschließend für weitere 6 Monate in französischen Barriques gelagert. Üppig und fruchtig, mit einem Duft nach reifen Aprikosen und Pfirsich. Dazu feinduftiges Brioche und etwas Vanille. Kein plump-fetter Chardonnay sondern 100% ausgewogen und gelungen.

0,15L Glas im Restaurant €5,60

0,75L Flasche im Restaurant €25,00

0,75L Flasche außer Haus €11,00

6er Karton außer Haus €59,40

Dessertwein glasweise

11). Rheinhessen

Messidor Beerenauslese

Riesling u.a.

Weingut Gunderloch

Cuvée aus Riesling, Müller-Thurgau und Gewürztraminer. Feinwürzig, fruchtig mit Anklängen von Honig, Rosinen und dezenter Botrytis. Vollmundig aber nicht klebrig. Ideal in Kombination zu Käse, Pasteten oder fruchtigen Desserts.

0,15L Glas im Restaurant €8,50

0,75L Flasche im Restaurant €40,00

0,75L Flasche außer Haus €22,50

6er Karton außer Haus €121,50



Deutschland Roséwein

Deutschland (Baden)

60). Ihringer Fohrenberg 2016

Spätburgunder Weißherbst

Kabinett halbtrocken

Weingut Gerhard Karle

Lachsfarben, dezent und fruchtig, etwas Brombeere und rote Johannisbeere, schönes Säurespiel, easy

0,15L Glas im Restaurant	€4,10
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€18,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€6,50
6er Karton außer Haus	€35,10

Frankreich Rosé

35). Gascogne

Java Rosé 2016

Merlot & Cabernet-Franc

Domaine Chiroulet, Gascogne

Neu im Programm und absolut genial : intensiv aromatisch und exotisch, perfekt eingebundene Säure und sommerlich frisch. Rote Früchte satt : Himbeere, Erdbeere, Melone ...

0,15L Glas im Restaurant	€4,10
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€18,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€6,50
6er Karton außer Haus	€35,10

Deutschland Rot

Baden Kaiserstuhl

70). Ihringer Fohrenberg 2015

Spätburgunder Rotwein trocken

Weingut Gerhard Karle

Helles Rubinrot, feine süßliche Frucht, Duft nach Himbeeren, Erdbeeren & Veilchen, charmant

0,15L Glas im Restaurant	€4,10
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€18,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€6,50
6er Karton außer Haus	€35,10

Frankreich Rot

80). Burgund

Pinot Noir 2014

Domaines Doudet Naudin

Vin de France

Seit 1849 produziert das Weingut Doudet-Naudin seine Weine in Savigny-lès-Beaune. Die Erfahrung im Umgang mit Pinot Noir ist deutlich erkennbar : rubinrot mit violetter Kern, edle Aromen von reifen, roten Früchten wie Johannisbeeren, Kirschen und Erdbeeren, dazu klassische, elegante Burgundernoten, rauchig-mineralisch mit leichter Kakao-Note, ein charaktvoller Pinot Noir mit Biss. Saftig und cremig am Gaumen, mit einer angenehmen Würze.

0,15L Glas im Restaurant	€5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€9,50
6er Karton außer Haus	€51,30

Costières de Nimes / Rhône

81). Trassegum 2011

Syrah, Carignan, Mourvèdre

Château d'Or de Gueules

Tiefrot in der Farbe, intensive Waldfruchtaromen, Heidelbeeren, Brombeeren, satt im Mund mit feiner Vanille und einem Hauch dunkler Schokolade, begleitet von sanften Tanninen, geschmeidig im Abgang und anhaltend in der Präsenz, Großes Gold in Paris und 91 Parker Punkte für 2011

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€11,00
6er Karton außer Haus	€59,40

Weine enthalten Sulfite

Italien Rot

Apulien

74). **Primitivo** 2014

Terre die Campo Sasso

herrliche Kirschnote, intensive Aromen von Gewürzen, saftig und lecker: ein Spaßwein par excellence.

0,15L Glas im Restaurant €4,80

0,75L Flasche im Restaurant €22,50

0,75L Flasche außer Haus €7,50

6er Karton außer Haus €40,50

Venetien

75). **Merlot** 2016

Terre Nardin

Marca Trevigiana

Leuchtendes rubinrot, angenehm fruchtig-süßiges Aroma, erinnert an Rosen und süßlich duftende Blumen, vollmundig, angenehm weich und rund im Geschmack

Mitnahmepreis pro 0,75 Liter Flasche : €6,00

Kartonpreis 6x 0,75 Liter Flasche : €32,40

0,15L Glas im Restaurant €4,10

0,75L Flasche im Restaurant €18,50

0,75L Flasche außer Haus €6,50

6er Karton außer Haus €35,10

Latium

76). **Syrah** 2014

Antico Ceppo

Saftig und intensiv kirschig, mit einem Hauch von Johannisbeeren, reifen roten Früchten und Schokolade. Anschmiegsam und weich im Tannin, durch die üppige Frucht fast süßlich wirkend - aber trocken ausgebaut !

0,15L Glas im Restaurant €5,00

0,75L Flasche im Restaurant €23,00

0,75L Flasche außer Haus €8,50

6er Karton außer Haus €45,90

Spanien Rot

Toro

86). Bodegas Vetus

Flor de Vetus 2013

Tinta de Toro (Tempranillo)

dunkles violett mit schwarzem Kern, kraftvoll, fruchtbetont, Kirsche und Waldbeere, dazu feine Röstaromen vom Holzfass, 9 Monate Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche

0,15L Glas im Restaurant €5,40

0,75L Flasche im Restaurant €24,00

0,75L Flasche außer Haus €10,00

6er Karton außer Haus €54,00

Ribera del Duero

87). Bodegas Arzuaga

La Planta 2016

Tinto Fino (Tempranillo)

Kirschiges dunkelrot mit lilafarbenen Rändern, intensiver Duft nach frischen Waldbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, angenehm karamellige Töne und Röstaromen vom Holz, sehr ausdrucksstark, fleischig, intensiv und kräftig

0,15L Glas im Restaurant €5,20

0,75L Flasche im Restaurant €23,50

0,75L Flasche außer Haus €9,50

6er Karton außer Haus €51,30

Jumilla

89). Bodegas Juan Gil 4 Meses

Monastrell Alte Reben

Dunkles und strahlendes Rot, intensiv fruchtig mit Kirschen und Brombeeren in der Nase, dazu schokoladige und würzige Noten, weiches und samtiges Tannin, sehr gut ausbalanciert

0,15L Glas im Restaurant €5,20

0,75L Flasche im Restaurant €23,50

0,75L Flasche außer Haus €9,50

6er Karton außer Haus €51,30



Chile Rot

Maule Valley (Mataquito)

90). Miguel Torres

Reserva de Pueblo 2014

100% Pais

Rubinrot, intensiv, süßlich-würzig, rote Früchte
Kirsche, Himbeere, Erdbeere. Pais = autochtone
und edle Rebsorte, gilt als Pinot Noir Südamerikas

0,15L Glas im Restaurant	€4,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€20,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€7,00
6er Karton außer Haus	€37,80

Südafrika Rot

91). Cape Moby Red 2013

Cab-Sauv, Merlot, Petit-Verdot, Pinotage

Blaubeeren, reife Orangenschalen, Lakritz, eine ordentliche
Portion Cassislikör, Schwarzkirsche, Zedernholz, Nougat und
ein Hauch balsamische Noten, sowie Gewürznelke.
Aussagekräftig. Sauber. Schmeichelnd. Überzeugend.

Am Gaumen seidige Tannine. Warmes und volles
Mundgefühl, ohne dass der Körper zu breit oder marmeladig
wirkt. Elegante Opulenz, die sich balanciert präsentiert. Holz,
Säure, Frucht, alles harmonisch und zugänglich abgestimmt.
Der Pinotage gibt dem Ganzen eine leicht erdige Note, der den
Wein vom Vorwurf des Gaumenschmeichlers freispricht. Die
Frucht beweist sich überraschend kühl. Sensationell in Bezug
auf Preis und Leistung (aus La Gazetta del Vino / Jan 2014).

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€11,00
6er Karton außer Haus	€59,40

Australien Rot

0,2l Glas

South-Eastern Australia

92). Penfolds Estate 2012

Koonunga Hill

Shiraz & Cabernet-Sauvignon

Die Nase verwöhnt ein feiner Duft von Eukalyptus und
Schokolade, der Gaumen wird durch Aromen von reifen
Pflaumen, schwarzen Kirschen und einer weichen
Tanninstruktur bestimmt. Wunderbar ausbalanciert.

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€11,00
6er Karton außer Haus	€59,40

Libanon Rot

Bekaa-Ebene

93). Les Breteches 2014

Château Kefraya

Cinsaut, Cab-Sauv, Syrah, Grenache, Mourvèdre

rubinrot und klar, Duftet nach gekochten Früchten und
Waldbeer-Marmelade, dunkle und reife Kirschen, sehr gut
strukturiert und vollmundig, würzig, weiches Tannin

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€11,00
6er Karton außer Haus	€59,40

Weine enthalten Sulfite

Silvestermenü 2017

im Weinhaus Die Fledermaus in Sinthern

Champagner Le Brun de Neuville
Grand Selection Brut

Weißer Heilbutt mit Gewürzkruste
und geschmortem Fenchel, Safransauce

Rote-Bete-Ravioli
mit Parmaschinken, Wasabischaum

Fasanenconsommé
mit Pistazienklößchen

Rinderfilet mit Mangoldstrudel
Portwein-Trüffeljus

Marzipan-Orangenmousse
mit Schokoladencrème
und Himbeersorbet

Einlass 19 Uhr, Menübeginn 20 Uhr

Feuerwerk auf der Terrasse um 24 Uhr

Preis pro Person 85 Euro inkl. Champagner

IBAN: DE 28 37069252 6502678033 - BIC: GENODE1ERE

Kontoinhaber : Stephan Schmidt, Verwendungszweck : Silvester-FM