

Fledermaus Tageskarte

während der französischen Wochen

Aperitif Tipps für unsere französischen Wochen :

Champagner Le Brun de Neuville Grande Sélection, brut 0,1l Glas €9,50

Die Nase zeigt sehr schöne Aromen von Apfel, Birne, Mirabellen, Lindenblüten und etwas Brioche.

Am Gaumen feinperlig, sanft und geschmeidig mit einem angenehmen Anklang von Hefe.

Das Weingut liegt im Süden der Champagne mit sehr kalkhaltigen Böden, deswegen wird sehr viel Chardonnay verwendet

Lillet Wildberry €6,00

Lillet ist ein französischer Aperitif auf Wein- und Kräuterbasis. Sehr fruchtig mit Orangenschalen ist das zusammen mit Schweppes Russian Wildberry ein frischer leckerer und leichter Apéritif.

Überraschungsmenü:

Sie sagen uns bitte, was Sie heute nicht so gern essen möchten ...

mit 3, 4 oder 5 Gängen (für mind. 2 Personen) ab €35,00

Fischgerichte:

Große Bouillabaise mit Croûtons & Rouille €19,50

Kross gebratenes Zanderfilet auf Spinat-Bandnudeln €19,50

Ganze gefüllte Dorade mit Kräutern der Provence,
Salzkartoffeln und kleinem gemischten Salat €21,50

Gebratene Lotte (Seeteufel) auf Kürbisrisotto €24,50

Große Fischvariation mit Zander, Lachs, Lotte, Garnele,
Kürbis-Chiligemüse und Salzkartoffeln €24,50

Ganzer Atlantik Hummer mit Hummerschaum,
Kirschtomaten-Bandnudeln und kleinem gemischten Salat €32,50

Nachspeisen :

Französische Käseauswahl mit Feigensenf,
Walnüssen und Trauben €8,50