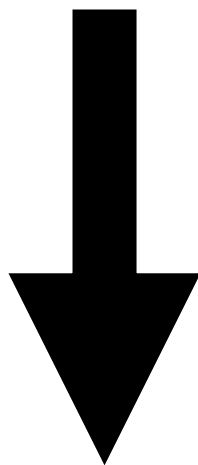


Winter-Gruppenkarte und Menüauswahl

gültig im November und Dezember

Weinhaus Die Fledermaus
Täglich ab 18 Uhr geöffnet, Kein Ruhetag
Brauweilerstraße 39a
50259 Pulheim-Sinthern
Tel. 02238-59600



Infos zu unserer Gruppenkarte

Reservierung und Kommunikation

Bitte reservieren Sie rechtzeitig für Ihren Wunschtermin und bedenken Sie, dass vor allem die **Freitage zum Jahresende** hin sehr begehrt sind. Reservieren Sie bitte nur so viele Plätze, wie Sie auch tatsächlich benötigen und aktualisieren Sie Ihre Reservierung rechtzeitig, wenn sich die Anzahl der benötigten Plätze verändert.

Stornierung und Kommunikation

Bitte stornieren Sie rechtzeitig Ihre bestehende Reservierung in unserem Restaurant : **Tische bis 6 Personen** und Einzelplätze können bis 2h vorher kostenfrei storniert werden.

Tische bis 12 Personen können bis 24h vorher kostenfrei storniert werden.

Tische über 12 Personen können bis 72h vorher kostenfrei storniert werden.

Tische über 25 Personen erhalten einen individuellen Bewirtungsvertrag.

Für reservierte und von uns freigehaltene Plätze, die nicht rechtzeitig storniert werden, berechnen wir eine No-Show-Gebühr in Höhe von 25 Euro pro Person. Bitte bedenken Sie in diesem Zusammenhang, dass wir entsprechend der Reservierungslage Personal einteilen, Ware bestellen und vor allem anderen Gästen absagen, für die wir keine freien Plätze mehr haben.

Speisenauswahl und Kommunikation

Wir haben hier eine Auswahl von Speisen zusammengestellt, die für größere Gruppen oder Tische in der Weihnachtszeit angedacht ist. Wenn Sie vorab nicht die Möglichkeit haben, die einzelnen Gerichte abzufragen, ist von dieser Karte auch eine Bestellung und Auswahl vor Ort möglich (bis maximal 12 Personen). Bitte beschränken Sie sich in diesem Fall aber auf die hier aufgeführten Hauptgerichte. Weitere Hauptgerichte von der Tafel oder unserer Standardkarte sind in diesem Fall ausgeschlossen. Es hilft uns natürlich sehr (vor allem im Dezember), wenn Sie uns Ihre Speisenauswahl einen Tag vorher bekannt geben können.

Sie haben auch die Möglichkeit, ein tischweise einheitliches Menü vorab zu bestellen. Hierzu benötigen wir Ihre Bestellung mindestens 3 Tage vorher. Einheitliche Menüs sind etwas günstiger kalkuliert, da sie den Ablauf im Restaurant für uns erheblich erleichtern.

Gerne stellen wir Ihnen dazu auch eine Auswahl passender Weinen zusammen.

Weinhaus Die Fledermaus : Tel. 02238-59600 (16-18 Uhr) oder Fax 02238-967707

oder per email : info@weinhausfledermaus.de

Restaurantleitung : Sven Dittrich

Sollte für Ihren Geschmack in unserer hier vorgestellten Speisenauswahl nichts zu finden sein, stehen wir für Rückfragen und individuelle Zusammenstellungen gerne zur Verfügung.

Speisenkarte für Gesellschaften und Gruppen

zur Vorabauswahl im November und Dezember

Vorspeisen zur Auswahl

Ziegenkäse im Brikteig gebacken mit Thymianhonig und Salatbouquet (9,90 €)

Trüffelravioli mit frittiertem Rucola und Parmesanschaum (10,90 €)

Geräucherte Entenbrust mit buntem Linsengemüse (11,90 €)

Lachstatar auf Rote-Bete-Carpaccio mit Crème-fraîche (11,90 €)

Suppe

Kürbis-Ingwer-Süppchen mit gerösteten Pinienkernen (6,50 €)

Hauptgerichte zur Auswahl

Hirschgulasch mit Waldpilzen, Butterspätzle und Preiselbeerbirne (19,50 €)

Steinpilzravioli mit Rinderfilet und Entenbrust und Preiselbeersauce (19,50 €)

Gebratene Lammhüfte mit Thymiansauce und Kräuterkartoffeln (22,50 €)

Gänsebrust (oder -keule) mit Maronen, Rotkohl und Kartoffelkloß (22,50 €)

Uruguay Grain Fed Rumpsteak mit Pfeffersauce und Kräuterkartoffeln (24,50 €)

Edelfischvariation mit Riesengarnele und Safran-Basmatireis (24,50 €)

Dessert und Käse zur Auswahl

Crème brûlée von der Tonkabohne (6,50 €)

Lauwarmes Schokosoufflee mit Vanilleeis (7,50 €)

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Nüssen (8,50 €)

Winterliche Menüs für die Vorweihnachtszeit

nur auf Vorbestellung und nur tischweise einheitlich

mit den jeweiligen Hauptgerichten zur Auswahl

hier angedacht für November, Dezember

Winter-Menü 1

Winterlicher Salat mit gebratenen
Champignons und Nüssen

xxx

Gefülltes Schweinefilet mit getrockneten
Tomaten und Schafskäse, Kartoffelpüree

oder

Gebratenes Zanderfilet
mit Weißweinschaum
und Kartoffelpüree

xxx

Crème brûlée

Preis pro Person 29 €

Winter-Menü 2

Winterlicher Salat mit Kräuter-Croûtons
und geräucherter Entenbrust

xxx

Geschmorte Gänsekeule mit Maronen
Rotkohl und gefülltem Kartoffelkloß

oder

Argentinisches Angus-Rumpsteak
mit Pfeffersauce und Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Zanderfilet
mit Weißweinschaum
und Kartoffelpüree

xxx

Schokoladenmousse

Preis pro Person 36 €

Winterliche Menüs für die Vorweihnachtszeit

nur auf Vorbestellung und nur tischweise einheitlich
mit den jeweiligen Hauptgerichten zur Auswahl
hier angedacht für November, Dezember

Winter-Menü 3

Lachstatar auf Rote-Bete Carpaccio

XXX

Kürbis-Ingwersüppchen
mit gerösteten Pinienkernen

XXX

Entenbrust mit Pfeffer-Preiselbeersauce
und gratinierten Kartoffeln

oder

Argentinisches Angus-Rumpsteak
mit Pfeffersauce und Gratin

oder

Gegrillter Loup de Mer mit
Kräuter-Weißweinschaum und Kartoffelpüree

XXX

Schokoladensoufflée mit Vanilleeis

Preis pro Person 42 €

Menü 4

Geräucherte Riesengarnelen
mit Lauchsalat und Mango-Chutney

XXX

Kürbisravioli mit frischen Datteln und
geschmolzenen Kirschtomaten

XXX

Steinpilzessenz mit Haselnussklößchen

XXX

Medaillons vom Hirschrücken mit
Kartoffelpüree und Wirsinggemüse

oder

Rinderfilet im Serranoschinkenmantel
mit Kartoffelpüree und Pfannengemüse

oder

Edelischvariation und Riesengarnele
mit Kartoffelpüree und Blattspinat

XXX

Dessertvariation

Preis pro Person 52 €