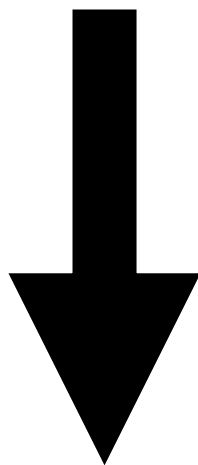


# Winter-Gruppenkarte und Menüauswahl

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 Telefon Restaurant ab 16 Uhr : 02238-59600**

**Weinhaus Die Fledermaus Telefon Büro ab 10 Uhr : 02234-9790493**

**oder per email : [info@weinhausfledermaus.de](mailto:info@weinhausfledermaus.de) . Ihre Ansprechpartner sind ...**

**Stephan Schmidt (Inhaber) und Clément Gaborit (Restaurantleiter)**

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 (11,90 €)

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

**Winterlicher Salat** mit gebratenen Kikok-Hühnchenstreifen (12,90 €)

### **Suppe**

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

### **Hauptgerichte zur Auswahl**

**Hirsgulasch mit Waldpilzen**, Butterspätzle und Cassisbirne (19,50 €)

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

**Gebratene Lammhüfte** mit Thymiansauce und Kräuterbrätlingen (22,50 €)

**Gänsebrust (oder -keule)** mit Maronen, Rotkohl und gefülltem Kartoffelkloß (24,50 €)

**Uruguay Grain Fed Rumpsteak** mit Pfeffersauce, Gemüse und Kartoffelgratin (24,50 €)

**Edelfischvariation** mit gebratener Riesengarnele und Kräuterkartoffeln (24,50 €)

### **Dessert und Käse zur Auswahl**

**Crème brûlée** (6,50 €), **Schokoladenmousse** (6,50 €)

**Lauwarmes Schokosoufflee** mit Vanilleeis (7,50 €)

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

### **Getränke-Empfehlungen für Ihre Feier in der Fledermaus**

**Apéritif** : Lillet Wildberry, Aperol-Sprizz, Pimms Cup oder Hugo 0,2L Glas (6,50 €)

**Weißwein** : Grauburgunder von Gerhard Karle, Kaiserstuhl, 075L Flasche (22,50 €)

**Rotwein** : Monastrell Alte Reben von Juan Gil, Jumilla Spanien, 075L Flasche (23,50 €)

# 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 €**