

# Speisenkarte zur Auswahl

für Gruppen ab 8 Personen

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



# Apéritif-Empfehlungen

## Rheingau Schloss Vaux Sekt

### Petit Vaux Brut

Glas 0,1L im Restaurant	€5,00
Flasche 0,75L im Restaurant	€30,00
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
Flasche 0,75L im Restaurant	€55,00
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

Glas 0,2L im Restaurant	€6,50
-------------------------	-------

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



# Gruppen-Speisenkarte

## Weinhaus Die Fledermaus

### Vorspeisen und Suppe zur Auswahl

- Tomaten-Chilisüppchen** mit Kräuter-Brotcroûtons (6,50 €)
- Ziegenkäse** im Brikteig gebacken mit Thymianhonig (9,90 €)
- Trüffelravioli** mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola (11,90 €)
- Kleiner Salat** mit Kikok-Hähnchenbruststreifen (12,90 €)

### Hauptgerichte zur Auswahl

- Großer gemischter Salat** mit gebratenen Fischfilets oder Garnelen (18,90 €)
  - Steinpilzravioli** mit Rinderfilet, Entenbrust und Pfeffer-Preiselbeersauce (18,90 €)
  - Gebratene Lammhüfte** mit Thymiansauce und Kräuterbrätlingen (22,50 €)
  - Grain Fed Rumpsteak** mit Pfeffersauce, Gemüse und Kartoffelgratin (24,50 €)
  - Fischvariation** mit Weißweinsauce, Basmatireis und Blattspinat (24,50 €)
  - Gefüllter Kräutercrêpe** mit Ratatouille, Schafskäse und Brätlingen (13,90 €)
- 
- Gänsebrust (oder -keule)** mit Maronen, Rotkohl und Kartoffelkloß (24,50 €)

**Gänsebrust oder -keule gibt es im November und Dezember in unseren Restaurant**

### 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 €)