



Speisenkarte

Weinhaus Die Fledermaus

Öffnungszeiten Restaurant

Täglich außer Mittwoch ab 17 Uhr geöffnet
Samstag und Sonntag bereits ab 16 Uhr geöffnet
Reservieren Sie bitte online über unsere Homepage

Alle genannten Preise verstehen sich brutto
inklusive 19% Mehrwertsteuer

Tischrechnung : Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir keine Tischrechnungen separieren, wenn im Restaurant gerade viel los ist. Sie helfen uns sehr, wenn Sie dann kurz selbst rechnen.

Zahlungswege : Bitte bezahlen Sie Ihre Rechnung wenn möglich mit EC-Karte und informieren Sie uns, wenn Sie eine steuerabzugsfähige Rechnung mit Ihrer Adresse benötigen (erst ab 200 Euro).

Vielen Dank für Ihre Unterstützung

EINSCHULUNG

DONNERSTAG 22.08.2024 = 12 BIS 22 UHR GEÖFFNET

KRIMILOKAL



SONNTAG 10.11.24 = RENDEZVOUS ZUM TOD

SONNTAG 01.12.24 = HEITER RIESELT DER TOD

SONNTAG 15.12.24 = HEITER RIESELT DER TOD

SONNTAG 12.01.25 = RENDEZVOUS ZUM TOD

SONNTAG 23.02.25 = RENDEZVOUS ZUM TOD

SONNTAG 30.03.25 = AUSSICHT AUF MORD

ADVENTSSINGEN

SONNTAG 08.12.24 = ADVENTSSINGEN AM 2. ADVENT

SONNTAG 22.12.24 = ADVENTSSINGEN AM 4. ADVENT

WEIHNACHTEN

DIENSTAG 24.12.24 = RESTAURANT GESCHLOSSEN

MITTWOCH 25.12.24 = 12-22 UHR GEÖFFNET

DONNERSTAG 26.12.24 = 12-22 UHR GEÖFFNET

SILVESTER

DIENSTAG 31.12.24 = 5-GANG-MENÜ AB 19 UHR

RESERVIERUNGEN ONLINE = WWW.WEINHAUSFLEDERMAUS.DE

Menü Aktuell



Fledermaus Auswahlmenü

... mit drei Gängen	€ 46,00
... mit vier Gängen	€ 52,00
... mit fünf Gängen	€ 58,00
... mit Veggie-Hauptgang	-€ 10,00

Vorspeisen zur Wahl

Pfifferlingscrèmesüppchen mit Speckcroûtons
Geschmorter Paros-Feta Thymianhonig Chutney
Vitello tonnato Thunfischcrème Kapernäpfel
Roastbeef-Carpaccio Olivenöl Rucola Parmesan
Panzerotti Pecorino Feigen Datteln Parmesanschaum
Gegrillter Pulpo geschmolzene Tomaten Erbsenpüree
Kartoffelrösti Meerrettich-Schmand geräucherter Lachs
Thunfisch-Tatar Chili Avocado Mango

Hauptgerichte zur Wahl

Ibericosteak (E) Thymiansauce Pfifferlinge Bratkartoffeln
Grain-Fed Prime Beef Hüfte (ARG) Pfeffersauce Pfifferlinge Bratkartoffeln
Angus-Rinderfilet (URY) Thymiansauce Pfifferlinge Kartoffelrösti
Geschmorte Ochsenbäckchen (D) Blattspinat Kartoffelpüree
Lammrücken (NZL) Thymiansauce Pfifferlinge Bratkartoffeln
Parmesan-Hühnchenbrust (Kikok-Regional) Pfifferlinge Tagliarini
Fischvariation Safran-Weißweinsauce Blattspinat Kartoffelpüree
Seeteufel Zucchini mantel Sommergemüse Pfifferlingsrisotto
Lachsfilet Meerrettichkruste Sommergemüse Kartoffelpüree
Veggie 1 : Gefüllte Zucchini Schafskäse getrocknete Tomaten Kartoffelpüree
Veggie 2 : Kräutercrepe Pfifferlingsrahm Kartoffelpüree
Veggie 3 : Trüffelravioli Parmesanschaum fritierter Rucola

Dessert und/oder Käse zur Wahl

Kleine Menü-Dessertvariation
3 verschiedene Desserts nach Tagesangebot
Kleine Menü-Käseauswahl
4 Sorten Käse mit Feigensenf, Trauben und Nüssen

Option Weinbegleitung zum Menü

18/24/30 Euro für 3/4/5 passende Weine à 0,1L Glas
Aktuell zu den Vorspeisen : Deutschland Rheingau Künstler Riesling VdP Erste Lage
Aktuell zum Fleisch : Italien Apulien Bocca di Lupo (Tormaresco) Cabernet-Sauvignon
Aktuell zum Fisch : Italien Südtirol Nals Magreid Kalk Chardonnay
Aktuell zu Käse und Dessert : Mosel Heinrichshof Sonnenuhr Riesling Auslese edelsüß
Rote Alternative zum Käse : Frankreich Bordeaux Paeffgen Cru Bourgeois Médoc 2018

Vorspeisen & Suppe

Geröstetes Knoblauchbrot	€ 5,00
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	€ 7,50
Pfifferlingscrèmesüppchen mit Speckcroûtons	€ 8,50
Geschmorter Paros-Feta Thymianhonig Chutney	€ 14,50
Vitello tonnato Thunfischcrème Kapernäpfel	€ 14,50
Roastbeef-Carpaccio Olivenöl Rucola Parmesan	€ 14,50
Panzerotti Pecorino Feigen Datteln Parmesanschaum	€ 14,50
Trüffelravioli Parmesanschaum fritierter Rucola	€ 14,50
Kartoffelrösti Meerrettich-Schmand geräucherter Lachs	€ 16,50
Gegrillter Pulpo geschmolzene Tomaten Erbsenpüree	€ 18,50
Thunfisch-Tatar Chili Avocado Mango	€ 18,50
5 Stück Riesengarnelen Kräuter Knoblauch Kirschtomaten	€ 15,00

Auf Wunsch zusätzlich : jede weitere Riesengarnele + 3 Euro

Salate

Kleiner gemischter Salat Balsamicodressing	€ 8,50
Kleiner Caesar Salat Kräuter-Brotcroûtons	€ 8,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing	€ 14,00
Großer Caesar Salat Kräuter-Brotcroûtons	€ 14,00
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Sesamhühnchen (Kikok)	€ 20,00
Großer Caesar Salat Kräuter-Brotcroûtons Sesamhühnchen (Kikok)	€ 20,00
Großer gemischter Salat Balsamicodressing mit 5 Riesengarnelen	€ 25,00
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Rinderstreifen	€ 25,00
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Fischfilets	€ 25,00

Alle großen Salate auch als kleinere Portion / Vorspeise = minus 6 Euro

Pasta

Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce	€ 18,50
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce Filetstreifen	€ 24,50
Trüffelravioli Parmesanschaum fritierter Rucola	€ 18,50
Trüffelravioli Parmesanschaum fritierter Rucola Filetstreifen	€ 24,50
Panzerotti Pecorino Feigen Datteln Parmesanschaum	€ 18,50
Panzerotti Pecorino Feigen Datteln Parmesanschaum Rinderfiletstreifen	€ 24,50
Tagliarini Pfifferlingsrahm Pinienkerne	€ 18,50
Tagliarini Pfifferlingsrahm Pinienkerne Rinderstreifen	€ 24,50
Tagliarini Olivenöl Chili Gemüse Kräuter getrocknete Tomaten	€ 16,50
Tagliarini Olivenöl Chili Gemüse Kräuter mit 5 Riesengarnelen	€ 26,50

Angaben zu allergenen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen
finden Sie hier und bekommen Sie beim Servicepersonal



Fleischgerichte

Bobotie – südafrikanischer Hackfleischauflauf (100% Rind) mit Zimt, Curry, Kurkuma, Mangosauce und Salat	€ 22,50
Parmesan-Hähnchen (Kikok Hähnchenbrust aus der Region) Tagliarini Sommergemüse Parmesanschaum	€ 28,50
Geschmorte Ochsenbäckchen (Deutschland) Rotwein-Thymianjus Kartoffelpüree Blattspinat	€ 28,50
Gegrillter Lammrücken (Neuseeland Freiland) Thymianjus Pfifferlinge Bratkartoffeln	€ 34,50
Grain-Fed Prime Beef Hüfte (Uruguay Freiland 250g) Beim "Grain Fed Beef" wird dem Rind Getreide zugefüttert, wodurch das Fleisch eine stärkere Marmorierung bekommt. Das Fleisch wird dadurch buttriger und weicher. Unser Grain Fed Beef kommt von den saftigen Wiesen Uruguays aus artgerechter und kontrollierter Tierhaltung, ohne Wachstumshormone und Antibiotika.	
... mit Kräuterbutter und Salat	€ 28,00
... mit Pfeffersauce Pfifferlingen und Bratkartoffeln	€ 32,00
... mit Pfeffersauce Kartoffelgratin und Sommergemüse	€ 32,00
Finura Iberico-Steak (Spanien Freiland 250g) Finura Iberico-Fleisch ist von höchster Qualität und das absolute Highlight für Fleischliebhaber. Die Tiere leben in Freiheit und ernähren sich von Eicheln, Gräsern und Kräutern. Das macht Ihr Fleisch besonders zart und aromatisch. Die Tiere haben viel Platz und Zugang zu natürlichen Ressourcen, ohne Wachstumshormone und Antibiotika.	
... mit Kräuterbutter und Salat	€ 30,00
... mit Thymianjus Pfifferlingen und Bratkartoffeln	€ 34,00
... mit Thymianjus Kartoffelgratin und Sommergemüse	€ 34,00
Grass-Fed Black-Angus Rinderfilet (Argentinien Freiland 250g) Das Black Angus Rind ist eine der bekanntesten Rindfleischrassen weltweit und wird aufgrund seines zarten Fleisches und seines unverwechselbaren Geschmacks von Feinschmeckern geschätzt. Es ist „fleischiger“ im Geschmack als Grain Fed Beef, Steaks und Hüfte sind bissfest (und sollen es sein), das Filet immer butterzart.	
... mit Kräuterbutter und Salat	€ 34,00
... mit Thymianjus Pfifferlingen und Kartoffelrösti	€ 38,00
... mit Thymianjus Kartoffelgratin und Saisongemüse	€ 38,00

Fischgerichte

Lachsfilet mit Meerrettichkruste Sommergemüse Kartoffelpüree	€ 32,00
Gemischte Fischvariation Blattspinat Kartoffelpüree	€ 34,00
Medaillons vom Seeteufel im Zucchini-mantel Sommergemüse Pfifferlingsrisotto	€ 34,00
Thunfischsteak Soja-Sesamsauce Blattspinat Kartoffelpüree	€ 36,00

Vegetarische Gerichte

Tagliarini Olivenöl Chili Gemüse Kräuter getrocknete Tomaten	€ 16,50
... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 6,00
Gefüllte Zucchini mit Schafskäse getrockneten Tomaten Kartoffelpüree	€ 18,50
... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 6,00
Tagliarini Pfifferlingsrahm Pinienkerne	€ 18,50
... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 6,00
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce	€ 18,50
... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 6,00
Panzerotti Pecorino Feigen Datteln Parmesanschaum	€ 18,50
... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 6,00
Gefüllter Kräutercrepe Pfifferlingsrahm Kartoffelpüree	€ 18,50
... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 6,00
Trüffelravioli Parmesanschaum mit frittiertem Rucola	€ 18,50
... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 6,00

Dessert und Käse

Käseauswahl klein (4 Sorten)	€ 10,00
Käseauswahl groß (6 Sorten)	€ 15,00
Crème brûlée	€ 7,50
Schokoladenmousse	€ 8,50
Erdbeer-Tiramisu (nur regionale Erdbeeren)	€ 8,50
Schokoladensoufflé Vanilleeis	€ 8,50
Sorbet-Variation mit Erdbeersalat (3 verschiedene Fruchtsorbets)	€ 10,00
Kleine Dessertvariation	€ 10,00

Kindergerichte

Nudeln mit Butter oder Tomatensauce	€ 6,50
Putenschnitzel mit Nudeln und Gemüse	€ 9,50
Kikok Hähnchenbrust Natur mit Nudeln und Gemüse	€ 14,50
Gebratene Fischfilets mit Nudeln und Gemüse	€ 18,50
Kleines Rinderfilet mit Nudeln und Gemüse	€ 18,50

Weitere Angaben zu allergenen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen
finden Sie hier und bekommen Sie beim Servicepersonal



Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Sojabohnen
G = Milch | H = Schalenfrüchte | I = Sellerie | J = Senf | K = Sesamsamen | L = Lupinen | M = Weichtiere
Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff | 2 = mit Konservierungstoff | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = mit Geschmacks-
verstärker | 5 = mit Schwefeldioxid/Sulfite | 6 = gewachst | 7 = Süßstoffe | 8 = Koffein | 9 = Chinin | 10 = Säuerungsmitt