

Vorspeisen

Gemischter Marktsalat mit Fuchsen Dressing

Carpaccio vom rosa gegarten Roastbeef/ marinierten Kirschtomaten
Salatbukett/ gehobelter Grana Padano

Rinderkraftbrühe 48 Stunden gekocht mit Grießklößchen

Pilzcremesuppe mit Spinat-Ricotta Ravioli/ Petersilienöl/ Brotwürfel

Unsere Empfehlung

Bunte Salatplatte mit würzig gegrillten Putenstreifen

Veganes Linsen Dal mit Gemüse/ Saisonales Gemüse/
rote Beete Falafel und gebackener Mais-Polenta Taler

Mafaldine Nudeln/ gegrillte Rinderfiletstreifen und Gemüse/ Kräuterrahm

Gegrillte Lammfilets auf Peperonata Gemüse/ Thymianjus/ Röstitaler

Gegrilltes Rumpsteak ca. 220g/ Pfefferrahmsoße/ Pommes frites

Frisch aus der Pfanne und aus dem Ofen

Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Marktgemüse und Pommes frites

Schwäbischer Zwiebelrostbraten / Maultasche /
hausgemachte Spätzle / 24 Stunden Jus

Fuchsen Filetteller von Schweine-, Rind- und Kalbsmedaillon
mit cremigen Waldpilzen, kleinem Gemüse und hausgemachten Spätzle

Wildgerichte aus heimischer Jagd

Rehragout aus heimischer Jagd mit Wacholderrahmsoße, cremigen Waldpilzen, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren

Gebratener Frischlingsrücken aus heimischer Jagd/Wacholderrahm/ Apfelrotkraut/cremige Waldpilze/ Spätzle und Serviettenknödel

Fischgerichte

Asiatische Fischpfanne aus dem Wok mit gegrillten Fischfilets und Garnelen, Kokos-Currysoße, Nudeln und knackigem Gemüse

Süßes aus der Fuchsen-Patisserie

Gebackene Apfelküchle mit Vanillesoße, Schlagsahne und Walnuss-Eis

Orangen-Schmand Parfait mit Schokoladensoße und Schlagsahne

Crème brûlée mit fruchtigem Himbeersorbet

Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern und cremigem Vanilleeis

Espresso „Affogato“ mit cremigem Vanilleeis

Mini Crème brûlée