

## Vorspeisen

Gemischter **Marktsalat** mit Fuchsen Dressing

Feldsalat/ alter Balsamico/ Karamellisierte Walnüsse/ Kirschtomaten

Rinderkraftbrühe 48 Stunden gekocht mit hausgemachten Maultäschle

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis/ Apfel, Ingwer und Chili /Raviolo

Hausgebeizte Tranchen vom Lachsfilet/ Limettenschmand/ Kleines Kartoffelrösti  
rote Zwiebelmarmelade/ Feldsalat

## Frisch aus der Pfanne und vom Grill

**Pfannengyros vom Schweinenacken mit Tsatsiki**, Krautsalat und Pommes

**Paniertes Schweinerückensteak** aus der Pfanne mit Spätzlen und Rahmsoße

**Cordon bleu** vom Kalbsrücken mit Frühlingsgemüse und Pommes frites

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** mit Pommes Frites

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten/** Maultasche/ Spätzle / 24 Stunden Jus

**Fuchsen Filetteller** von Schweine-, Rind- und Kalbsmedaillon mit cremigen Waldpilzen  
Frühlingsgemüse und hausgemachten Spätzle

**Surf and Turf/ Gegrilltes Rinderfilet/ Garnelenschwanz/**  
Selleriepüree/ Glasierte Möhren

## Wildgerichte aus heimischer Jagd

**Rehragout aus heimischer Jagd** mit Wachholderrahmsoße, Apfelrotkraut,  
cremigen Waldpilzen, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren

**Gebratenes Rehrückenfilet** aus heimischer Jagd mit cremigen Pfifferlingen,  
Wachholderrahmsoße, gebackenem Pilzkrapfen und hausgemachten Spätzle

## Fischgerichte

**Asiatische Fischpfanne aus dem Wok mit gegrillten Fischfilets und Scampi,**  
grüner Currysoße, Nudeln und knackigem Gemüse

**Gebratenes Filet von der Lachsforelle/cremige Balsamico-Linsen/**  
Petersilienkartoffeln

## Vegetarische Gerichte und Salate

Hausgemachte Spinatknödel mit cremigen Pilzen,  
Nussbutter und Parmesan (Vegi)

**Bunte Salatplatte** mit gebackenen Falafels/ Hummus/ Grillgemüse (Vegan)

**Bunte Salatplatte** mit würzig gebratenen Putenbruststreifen

**Gebratener Kartoffelstrudel / cremige Balsamico-Linsen/ Glasiertes Gemüse**  
gebackener Wan-Tan (Vegi)

## Süßes aus der Fuchsen-Patisserie

„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

**New- York cheese cake Törtchen/ Beerenragout / Schlagsahne/ Karamell**

**Crème brûlée** mit fruchtigem Himbeersorbet

**Espresso „Affogato“** mit cremigem Vanilleeis

**Mini Crème brûlée** zum Kaffee oder Espresso