Vorspeisen

Bunter Marktsalat mit Rohkostsalaten/ Blattsalate/ Fuchsen Dressing

Kleiner grüner Salat/ geröstete Kürbiskerne/ Fuchsen Dressing

Kürbiskremsuppe vom Hokkaido mit Apfel, Ingwer und Chili/ Kernöl

Rinderkraftbrühe 48 Std. gekocht/ Grießklößchen & Ochsenfleisch

Feldsalat mit Balsamicodressing/ Walnüsse/ geschmorter Kürbis

Unsere Empfehlung

Kalbsmaultaschen & geschmälzten Zwiebeln/ Bunte Salatplatte

Veganes Linsen-Dal/ Buntes Gemüse/ Mais-Taler/ Falafel

Geschmorte Schweinebäckle/ Apfelrotkraut /Semmelknödel

Gegrilltes Rumpsteak ca. 220g/ Pfefferrahmsoße/ Pommes frites

Vegetarischer Teller mit Gemüse und Rotkraut, Kürbismaultasche,
Pilzragout und gebackener Kartoffeltasche

Frisch aus der Pfanne und aus dem Ofen

Cordon bleu vom Kalbsrücken/ Marktgemüse/ Pommes frites

Schwäbischer Zwiebelrostbraten/ hausgemachte Spätzle / 24 Stunden Jus

Fuchsen Filetteller vom Kalb- und Rind
cremige Waldpilzen/ kleine Gemüsegarnitur/ hausgemachten Spätzle

Wildgerichte aus heimischer Jagd

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

Rehrückenfilet aus heimischer Jagd/ Wacholderrahm
cremige Waldpilze/ Kroketten und Spätzle

Fischgerichte

Gegrilltes Lachsfilet/ Grillgemüse/ Bratkartoffeln/ Zitronensoße

Sylter Fischpfanne/ gegrillte Fischfilets und Garnelenschwänze/
Marktgemüse/ Bratkartoffeln

Süßes aus der Fuchsen-Patisserie

Dessert der Woche:
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

Gebackene Apfelküchle/ Walnusseis/ Vanilleschaum

Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern und cremigem Vanilleeis

2 Kugeln Himbeersorbet mit frischen Früchten

Espresso „Affogato“ mit cremigem Vanilleeis

Mini Creme brûlée