

Vorspeisen

Bunter Marktsalat mit Rohkostsalaten/ Blattsalate/ Fuchsen Dressing

Feldsalat/ karamellierte Walnusskerne/ geschmorter Kürbis

Kleiner grüner Salat/ geröstete Kerne/ Fuchsen Dressing

Rinderkraftbrühe 48 Std. gekocht/ Leberknödel & Wurzelgemüse

Rinderkraftbrühe 48 Std. gekocht/ Maultäschle & geschmälzte Zwiebeln

Vegane Kremsuppe vom Hokkaido/ Ingwer, Apfel & Chili/ Öl und Kerne

Unsere Empfehlung

Gekochte Rinderbrust/ Meerrettichsoße/ Bratkartoffeln/ Wurzelgemüse

Große, bunte Salatplatte mit würzig gegrillten Putenstreifen

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

Gegrilltes Rumpsteak ca. 220g/ Pfefferrahmsoße/ Pommes frites

Kalbsmaultaschen & geschmälzten Zwiebeln/ Bunte Salatplatte

Bunte Blatt- und Rohkostsalate/ Grillgemüse/ Hummus/ Falafel

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 Gemüse garnitur/ 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

Rehburger vom Baden-Württembergischen Reh/ Salat & Gurken unsere Burgersoße und geschmorte Zwiebeln, Pommes

Fischgerichte

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

Gegrilltes Lachsfilet/ Provenzalisches Gemüse/ Röstitaler

Süßes aus der Fuchsen-Patisserie

Gebackene Apfelküchle/ Walnusseis/ Vanilleschaum

Creme brûlée mit fruchtigem Himbeersorbet

Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern und cremigem Vanilleeis

2 Kugeln Himbeersorbet mit frischen Früchten

Espresso „Affogato“ mit cremigem Vanilleeis

Mini Creme brûlée

