

Vorspeisen

Bunter Marktsalat mit Rohkostsalaten/ Blattsalate/ Fuchsen Dressing

Kleiner grüner Salat/ geröstete Kürbiskerne/ Fuchsen Dressing

Kürbiskremsuppe vom Hokkaido/ Kernöl/ geröstete Kerne

Rinderkraftbrühe 48 Std. gekocht/ kleine Suppen-Maultaschen

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 / gebackene Kartoffeltasche

Frisch aus der Pfanne und aus dem Ofen

Cordon bleu vom Kalbsrücken/ Marktgemüse/ Pommes frites

Wiener Schnitzel 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

Haugemachter Reh-Burger (150g) vom heimischen Reh
geschmorte Zwiebeln/ Gurke & Tomate/ Burger Soße & Pommes frites

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

Gebäckene Apfelküchle/ Walnusseis/ Vanilleschaum

Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern und cremigem Vanilleeis

2 Kugeln Himbeersorbet mit frischen Früchten

Espresso „Affogato“ mit cremigem Vanilleeis

Mini Creme brûlée

