

## Vorspeisen

Gemischter Marktsalat mit Fuchsen Dressing	8,50 €
Feldsalat mit Walnussdressing/ geröstete Walnüsse/ geschmorter Hokkaido Kürbis und Apfelspalten mit gebratener frischer Gänseleber	12,00 € 16,80 €
Rindercarpaccio mit marinierten Kirschtomaten, Salatbukett und gehobeltem Grana Padano	16,50 €
Rinderkraftbrühe 48 Stunden gekocht mit Grießklößchen	8,50 €
Cremesuppe vom Hokkaido mit Apfel, Ingwer und Chili/ Steirisches Öl und Kerne/ vegan	9,00 €

## Unsere Empfehlung

Veganes Linsen Dal mit Gemüse/ wilder Brokkoli vom Keltenhof/ Rote Beete Falafel und gebackener Mais-Polenta Taler	21,00 €
Bunte Salatplatte mit würzig gegrillten Putenstreifen	20,00 €
Gegrilltes Rumpsteak ca. 220g/ Pfefferrahmsoße/ Pommes frites	35,00 €

## Frisch aus der Pfanne und aus dem Ofen

Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Marktgemüse und Pommes frites	30,00 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten/ Maultasche/ Spätzle / 24 Stunden Jus	34,00 €
Fuchsen Filetteller von Schweine-, Rind- und Kalbsmedaillon mit cremigen Waldpilzen, kleinem Gemüse und hausgemachten Spätzle	32,00 €

## Wildgerichte aus heimischer Jagd

Rehragout aus heimischer Jagd mit Wacholderrahmsoße,  
cremigen Waldpilzen, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren 30,00 €

Gebratener Rehrücken aus Kirchheimer Jagd/Wacholderrahm/  
Gemüsekrapfen/Cremige Waldpilze/ Spätzle und Semmelknödel 38,00 €

## Fischgerichte

Asiatische Fischpfanne aus dem Wok mit gegrillten Fischfilets und Garnelen,  
Kokos-Currysoße, Nudeln und knackigem Gemüse 29,00 €

## Süßes aus der Fuchsen-Patisserie

Gebackene Apfelküchle mit Vanillesoße, Schlagsahne und Walnuss-Eis 12,00 €

Crème brûlée mit fruchtigem Himbeersorbet 11,50 €

Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern und cremigem Vanilleeis 12,00 €

Espresso „Affogato“ mit cremigem Vanilleeis 5,20 €

Mini Crème brûlée 5,00 €