

Vorspeisen

Bunter Marktsalat mit Rohkostsalaten/ Blattsalate/ Fuchsen Dressing

Kleiner grüner Salat/ geröstete Kerne/ Fuchsen Dressing

Rindercarpaccio/ marinierten Kirschtomaten
Salatbukett/ gehobelter Grana Padano/ Pesto

Rinderkraftbrühe 48 Stunden gekocht mit Grießklößchen

Spargelcremesuppe/ Spargelstücke/ Backerbsen

Unsere Empfehlung- der Spargel ist da!

Gekochter weißer, deutscher Stangenspargel (ca. 260g) mit Sauce Hollandaise
und Kräuterflädle oder gedämpften Kartoffeln

+ Portion Wacholderschinken

+ kleinem panierten Kalbsschnitzel

+ gegrilltem Medaillon vom Rinderrücken

Oder Portion 150g Spargel/Hollandaise zu allen anderen Gerichten dazu

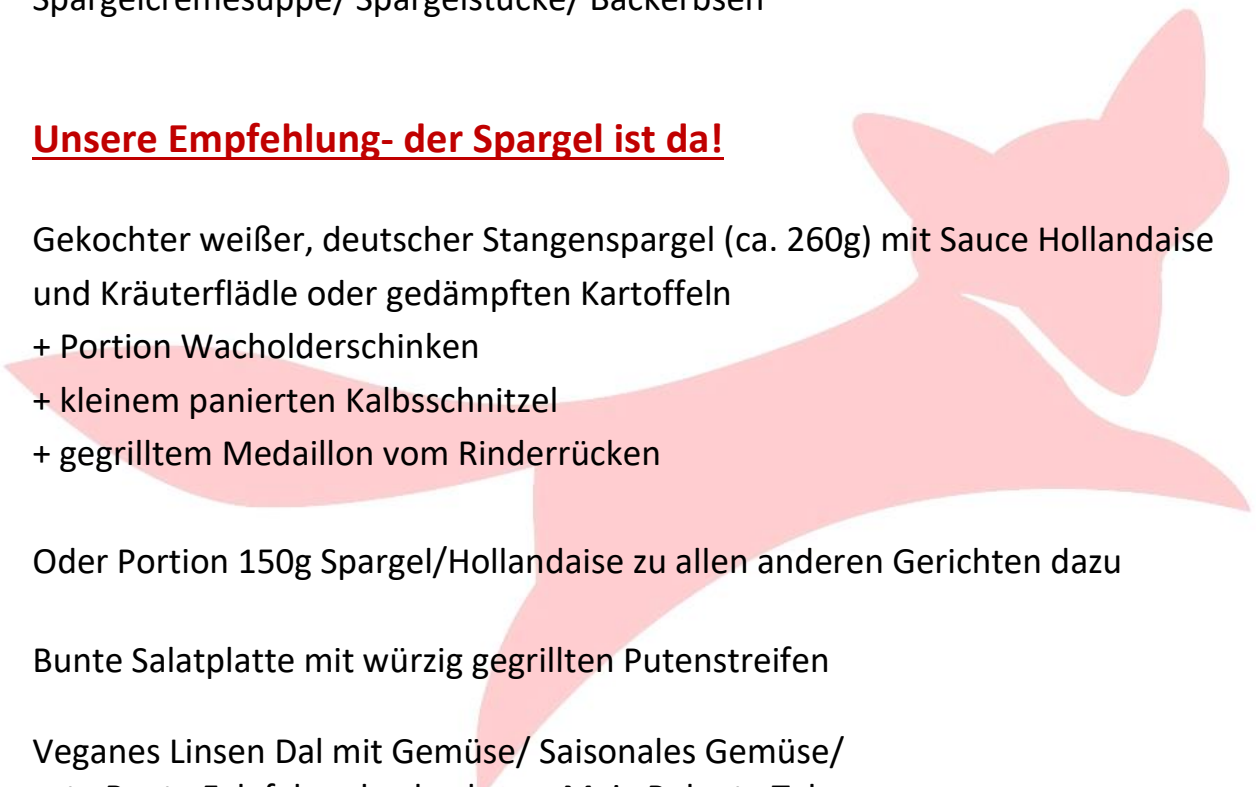
Bunte Salatplatte mit würzig gegrillten Putenstreifen

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

Linguine Nudeln/ gegrillte Rinderfiletstreifen und Gemüse/ Kräuterrahm

Gegrillte Lammfilets auf Peperonata Gemüse/ Thymianjus/ Röstitaler

Gegrilltes Rumpsteak ca. 220g/ Pfefferrahmsoße/ Pommes frites



Frisch aus der Pfanne und aus dem Ofen

Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Marktgemüse und Pommes frites

Schwäbischer Zwiebelrostbraten/ hausgemachte Spätzle / 24 Stunden Jus

Fuchsen Filetteller vom Kalb- und Rind
mit cremigen Waldpilzen, kleinem Gemüse und hausgemachten Spätzle

Wildgerichte aus heimischer Jagd

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

Gebratener Wildschweinrücken aus heimischer Jagd/Wacholderrahm
/cremige Waldpilze/ grüner Spargel und Spätzle

Fischgerichte

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

Mit buntem Pfeffer gegrilltes Lachsfilet/ weißer und grüner Spargel/
Zitronensoße/ gedämpfte Kartoffeln

Süßes aus der Fuchsen-Patisserie

Pistazien Tartufo mit Mangowürfeln und Schlagsahne

Erdbeerparfait Parfait mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne

Creme brûlée mit fruchtigem Himbeersorbet

Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern und cremigem Vanilleeis
Espresso „Affogato“ mit cremigem Vanilleeis

Mini Creme brûlée