

Vorspeisen

Gemischter Marktsalat mit Fuchsen Dressing

Marinierter weißer Spargel mit Räucherlachs und Salatbukett

Rinderkraftbrühe 48 Stunden gekocht mit hausgemachten Maultäschle oder mit Kräuterflädle

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken

Unsere Empfehlung

Gegrillte Maispoulardenbrust/ provenzalisches Gemüse/
gebratene Kartoffelgnocchi/ Portweinjus

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

+ Portion Wacholderschinken

+ kleinem panierten Schweineschnitzel

+ gegrilltem Black Angus Rinderhüftsteak

Frisch aus der Pfanne und aus dem Ofen

Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Marktgemüse und Pommes frites

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites

Schwäbischer Zwiebelrostbraten/ Maultasche/ Spätzle / 24 Stunden Jus

Fuchsen Filetteller von Schweine-, Rind- und Kalbsmedaillon mit cremigen
Waldpilzen, kleinem Gemüse und hausgemachten Spätzle

Wildgerichte aus heimischer Jagd

Rehragout mit Wacholderrahmsoße, Apfelrotkraut, cremigen Waldpilzen, hausgemachten Semmelknödeln und Preiselbeeren

Rehrückenfilet aus Kirchheimer Jagd/ cremige Waldpilze/ Spätzle/
Preiselbeerbirne

Fischgerichte

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

Gebratene Wolfsbarschfilets/provenzalisches Gemüse/
kleine Kartoffelrösti

Vegetarische Gerichte

Mit Mozzarella und Tomaten gratinierter weißer Spargel
mit Drillingskartoffeln

Gnocchi-Pfanne - hausgemachte Gnocchi mit Kürbissoße,
mediterranem Gemüse und gehobeltem Parmesan

Süßes aus der Fuchsen-Patisserie

Hausgemachtes Tiramisu mit marinierten Erdbeeren

New- York cheese cake Törtchen/ Sauerkirschen/ Schlagsahne/ Karamell

Crème brûlée mit fruchtigem Himbeersorbet

Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern und cremigem Vanilleeis

Espresso „Affogato“ mit cremigem Vanilleeis

Mini Crème brûlée