

Vorspeisen

Bunter Marktsalat mit Rohkostsalaten/ Blattsalate/ Fuchsen Dressing

Kleiner grüner Salat/ geröstete Kerne/ Fuchsen Dressing

Rinderkraftbrühe 48 Std. gekocht/ Leberknödel & Wurzelgemüse

Rinderkraftbrühe 48 Std. gekocht/ Maultäschle & geschmälzte Zwiebeln

Cremige Spargelsuppe/ Stücke vom Langenauer Bio-Spargel/ Croûtons

Unsere Empfehlung- der Spargel ist da!

Gekochter weißer, Bioland Spargel von Fam. Häge aus Langenau (ca. 260g)
mit Sauce Hollandaise und Kräuterflädle oder gedämpften Kartoffeln

+ Portion Wacholderschinken

+ kleinem, panierten Kalbsschnitzel

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

Große, bunte Salatplatte mit würzig gegrillten Putenstreifen

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

Gegrilltes Filet vom isländischen Kabeljau und Lachs/ Langenauer Bioland Spargel/
Gedämpfte Kartoffeln/ Zitronensoße und Sauce Hollandaise

Süßes aus der Fuchsen-Pâtisserie

Dessert der Woche: Hausgemachtes Tiramisu mit Erdbeer-Parfait
und marinierten Erdbeeren

Gebackene Apfelküchle/ Walnusseis/ Vanilleschaum

Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern und cremigem Vanilleeis

2 Kugeln Himbeersorbet mit frischen Früchten

Espresso „Affogato“ mit cremigem Vanilleeis

Mini Creme brûlée

