

## Vorspeisen

Gemischter Marktsalat mit Fuchsen Dressing

Rindercarpaccio mit marinierten Kirschtomaten, Salatbukett und gehobeltem Grana Padano

Rinderkraftbrühe 48 Stunden gekocht mit Kräuterflädle

Spargelcremesuppe von weißem Spargel mit Spargelstücken

## Unsere Empfehlung

½ Bund weißer badischer Spargel & Hollandaise mit:

- kleinem paniertem Kalbsschnitzel (ca. 120g) und Kräuterflädle
- mit geräuchertem Wacholderschinken und Kräuterflädle
- mit gebratenem Lachsfilet

1 Bund weißer Spargel mit Tomaten,  
Sauce Hollandaise & Mozzarella überbacken/ Kräuterflädle

Gegrillte Lammfilets/ Peperonata Gemüse/Röstitaler/ Portweinjus

Gegrilltes Rumpsteak ca. 220g/ Pfefferrahmsoße/ Pommes frites

Bunte Salatplatte mit würzig gegrillten Putenstreifen

## 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

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

Gebratener Rehrücken aus Kirchheimer Jagd/Wacholderrahm/  
Gemüsekrapfen/Cremige Waldpilze/ Spätzle und Semmelknödel

### Fischgerichte

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

Gegrillte Zanderfilets /Zitronensoße/ Peperonata  
Kartoffel-Rösti-Taler

### Vegetarische Gerichte

Bunte Salatplatte mit Büffelmozzarella/ Grillgemüse/ Falafel

Rotes Linsen-Gemüse-Curry/ gebackener Mais-Taler/ Falafel

### Süßes aus der Fuchsen-Patisserie

Gebackene Apfelküchle mit Vanillesoße, Schlagsahne und Walnuss-Eis

Crème brûlée mit fruchtigem Himbeersorbet

Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern und cremigem Vanilleeis

Espresso „Affogato“ mit cremigem Vanilleeis

Mini Crème brûlée

