

Vorspeisen

Bunter Marktsalat mit Rohkostsalaten / Blattsalate / Fuchsen Dressing

Kleiner grüner Salat / geröstete Kerne / Fuchsen Dressing

Rinderkraftbrühe 48 Stunden gekocht mit Grießklößchen

Spargelcremesuppe / Spargelstücke / Backerbsen

Unsere Empfehlung- frische Pfifferlinge

Cremige Pfifferlinge mit Semmelknödeln

Gegrilltes Kotelette vom Duroc Schwein / gebratene Pfifferlinge / Bratkartoffeln

Bunte Salatplatte / würzig gegrillten Putenstreifen / Fuchsen Dressing

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

Gegrilltes Rumpsteak ca. 220g / Pfefferrahmsoße / Pommes frites

Pfannengyros vom Schweinenacken / Pommes / Krautsalat / Tsatsiki

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
mit cremigen Waldpilzen, kleinem Gemüse und hausgemachten Spätzle

Wildgerichte aus heimischer Jagd

Rehbraten aus heimischer Jagd / Wacholderrahmsoße / cremigen Waldpilze / hausgemachte Spätzle / Preiselbeeren

Gebratener Wildschweinrücken aus heimischer Jagd / Wacholderrahm / cremige Waldpilze / Serviettenknödel / Spätzle

Rehrückenfilet aus heimischer Jagd / Wacholderrahm / gebratene Pfifferlinge / Serviettenknödel / Spätzle

Fischgerichte

Asiatische Fischpfanne aus dem Wok / gegrillte Fischfilets und Garnelen / Kokos-Currysoße / Nudeln / knackiges Gemüse

Mit buntem Pfeffer gegrilltes Lachsfilet / Marktgemüse / Zitronensoße / gedämpfte Kartoffeln

Süßes aus der Fuchsen-Patisserie

Erdbeereis und Vanilleeis / frische Erdbeeren / Schlagsahne

Creme brûlée / fruchtiges Himbeersorbet

Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern / cremigem Vanilleeis

Espresso „Affogato“ mit cremigem Vanilleeis

Mini Creme brûlée

