

Vorspeisen

Bunter Marktsalat mit Rohkostsalaten/ Blattsalate/ Fuchsen Dressing	8,80 €
Gegrillte Knoblauch-Garnelenschwänze/Tsatsiki & Baguette	14,80 €
Kleiner Bunter Blattsalat/ geröstete Kerne	6,80 €
Kartoffelcremesuppe/ Kräuter/ Rosmarin-Croûtons	8,80 €
Rinderkraftbrühe 48 Std. gekocht/ kleine Suppen-Maultaschen	9,80 €

Unsere Empfehlung

Gegrilltes Rumpsteak ca. 220g/ Pfefferrahmsoße/ Pommes frites	38,00 €
Große Currywurst 180g/Curry- Soße & Schmorzwiebeln/ Pommes frites	15,80 €
Gegrillte Spinat-Ricotta Maultaschen/gebratene Pfifferlinge/ bunte Salatplatte	19,80 €
Pfannengyros vom Schweinenacken/ Krautsalat & Pommes frites/ Tsatsiki	21,00 €
Bunte Salatplatte/ Grillgemüse & / Hummus/ Falafel & Baguette	19,00 €
Bunte Salatplatte/ Panierte & gebackene Hähnchenteile/ Baguette	21,00 €
Schweinesülze nach Ardenner Art/ gegrillte Pfifferlinge/ Salatbukett/ Bratkartoffeln	21,00 €

Fischgerichte

Gegrilltes Lachsfilet & Garnelenschwanz/ Gemüsebeet/ Zitronensoße/ gedämpfte Kartoffeln	34,00 €
--	---------

Frisch aus der Pfanne und aus dem Ofen

Cordon bleu vom Kalbsrücken/ Marktgemüse/ Pommes frites	32,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken/ Marktgemüse/ Pommes frites	30,00 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten/ hausgemachte Spätzle / 24 Stunden Jus	36,50 €
Fuchsen Filetteller vom Kalb- und Rind cremige Waldpilzen/ kleine Gemüsegarntur/ hausgemachten Spätzle	33,00 €

Wildgerichte aus heimischer Jagd

Haugemachter Reh-Burger (150g) vom heimischen Reh geschmorte Zwiebeln/ Gurke & Tomate/ Burger Soße & Pommes frites	24,00 €
Rehrückenfilet aus heimischer Jagd/ Wacholderrahm cremige Waldpilze/ Kroketten und Spätzle	39,00 €

Süßes aus der Fuchsen-Pâtisserie

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	12,00 €
Eistrüffel/ Halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladeneis/ mit frischen Beeren und Vanilleschaum	11,50 €
Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern und cremigem Vanilleeis	12,00 €
2 Kugeln Himbeersorbet mit frischen Früchten	7,80 €
Espresso „Affogato“ mit cremigem Vanilleeis	5,20 €