

Vorspeisen

Bunter Marktsalat mit Rohkostsalaten/ Blattsalate/ Fuchsen Dressing

Kartoffelcremesuppe/ Kräuter/ Rosmarin-Croûtons

Grießklößchen / Rinderkraftbrühe 48 Std. gekocht

Leberknödel/ Rinderkraftbrühe 48 Std. gekocht

Unsere Empfehlung

Gegrilltes Rumpsteak ca. 220g/ Pfefferrahmsoße/ Pommes frites

Gegrillte Spinat-Ricotta Maultaschen/gebratene Pfifferlinge/
bunte Salatplatte

Pfannengyros vom Schweinenacken/ Krautsalat & Pommes frites/
Tsatsiki

Bunte Salatplatte/ Grillgemüse & / Hummus/ Falafel & Baguette

Bunte Salatplatte/ Panierte & gebackene Hähnchenteile/ Baguette

Geschmorte Schweinebäckle/ gebratene Pfifferlinge/ Apfelrotkraut/
Serviettenknödel

Fischgerichte

Gegrilltes Lachsfilet & Garnelenschwanz/ Gemüsebeet/ Zitronensoße/
gedämpfte Kartoffeln

Asiatische Fischpfanne/ Gegrillte Fischfilets und Garnelen/ grüne Currysoße
Nudeln und Wokgemüse

Frisch aus der Pfanne und aus dem Ofen

Cordon bleu vom Kalbsrücken/ Marktgemüse/ Pommes frites

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken/ Marktgemüse/ Pommes frites

Schwäbischer Zwiebelrostbraten/ hausgemachte Spätzle / 24 Stunden Jus

Fuchsen Filetteller vom Kalb- und Rind

cremige Waldpilzen/ kleine Gemüsegarnitur/ hausgemachten Spätzle

Wildgerichte aus heimischer Jagd

Haugemachter Reh-Burger (150g) vom heimischen Reh
geschmorte Zwiebeln/ Gurke & Tomate/ Burger Soße & Pommes frites

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

Rehrückenfilet aus heimischer Jagd/ Wacholderrahm
cremige Waldpilze/ Kroketten und Spätzle

Süßes aus der Fuchsen-Patisserie

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

Eistrüffel/ Halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladeneis/
mit frischen Beeren und Vanilleschaum

Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern und cremigem Vanilleeis

2 Kugeln Himbeersorbet mit frischen Früchten

Espresso „Affogato“ mit cremigem Vanilleeis