

Vorspeisen

Bunter Marktsalat mit Rohkostsalaten/ Blattsalate/ Fuchsen Dressing

Feldsalat/ karamellierte Walnusskerne/ geschmorter Kürbis

Kleiner grüner Salat/ geröstete Kerne/ Fuchsen Dressing

Rinderkraftbrühe 48 Std. gekocht/ Maultäschle & geschmälzte Zwiebeln

Vegane Kremsuppe vom Hokkaido/ Ingwer, Apfel & Chili/ Öl und Kerne

Unsere Empfehlung

½ ofenfrische Barbarie Ente/ Apfelrotkraut/ 2erlei Knödel/ Entenjus

Bunte Salatplatte mit würzig gegrillten Putenstreifen

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

Gegrilltes Rumpsteak ca. 220g/ Pfefferrahmsöße/ Pommes frites

Geschmorte Schweinebäckle/ Apfelrotkraut/ Semmelknödel

Bunte Blatt- und Rohkostsalate/ Grillgemüse/ Hummus/ Falafel

Frisch aus der Pfanne und aus dem Ofen

Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Marktgemüse und 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 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

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

Gegrilltes norwegisches Lachsfilet/ Grillgemüse/ Bratkartoffeln

Süßes aus der Fuchsen-Patisserie

Gebackene Apfelküchle/ Walnusseis/ Vanilleschaum

Crème brûlée mit fruchtigem Himbeersorbet

Schokoladensoufflée mit flüssigem Kern und cremigem Vanilleeis

2 Kugeln Himbeersorbet mit frischen Früchten

Espresso „Affogato“ mit cremigem Vanilleeis

Mini Crème brûlée

