

# FUCHSHÖHLE

SEIT 2021



## VORÜP

### RINDERTATAR

Eigelb, Gewürzgurke, Senf,  
Schnittlauchöl & Holzfeuerbrot  
(auch als Hauptgang möglich)

### SPARGELCREMESUPPE

Einlage & knusprige Brotwürfel

## GRÖNNLAND / SEE

### BATENHORSTER SPARGEL (250g) 19,5 €

Kartoffeln & braune Butter oder  
hausgemachte Sauce Hollandaise

+ Schnitzel vom Landschwein 7 €

+ Cordon Bleu 8,5 €

+ gebratenes Lachsfilet (180g) 11,5 €

+ geflämmt Ziegenkäse 7,5 €

### SCHNITZEL FÖRSTERINNEN 18,9 €

Frische Champignons in Rahm &  
Bratkartoffeln mit Speck

### LACHSFILET 25,5 €

Rieslingschaum, Röstzwiebeln,  
& cremige Bärlauchpasta

### GESCHMORTE LAMMHÜFTE 23 €

Rosmarinjus, Birne, Bohne, Speck  
& gebratene Maisgrießschnitte

## ACKER / WIESE

### 12,5 € FRÜHLINGSPASTA 17,5 €

Frischkäse, Bärlauch, Brokkoli,  
Spargel & Wildkräuter

+ 7,5 €

### SPINATKNÖDEL 17,5 €

8 € Tomatenmarmelade, Brösel &  
marinierter Babyspinat

### SPARGEL-BROTSALAT 16,5 €

Himbeervinaigrette, Minitomaten  
& Frühlingslauch

### FRISCHER SALAT VOM FELD 12,5 €

Kräuterdressing, Radieschen &  
anderer Schnick Schnack

+ geflämmt Honig-Ziegenkäse 7,5 €

+ Schnitzel vom Landschwein 7 €

+ gebratenes Lachsfilet 11,5 €

## SÖTEKRAM

### RHABARBERTARTELETTE 8 €

25,5 € Butterbrösel & Vanillerahmeis\*

### HASELNUSSKUCHEN 8,5 €

Beerenkompott & Eierliköreis\*

### KUGEL HAUSGEMACHTES EIS 2,4 €

Nach Tagesangebot

\*alle Eissorten kommen aus eigener Produktion  
Bei Änderungen der Beilagen erheben wir eine Gebühr von 1,5 € pro Gericht

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.  
BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.