

FUCHSHÖHLE

SEIT 2021



VORÜP

RINDERTATAR

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

12,5 €

+ 8 €

GEZUPFTE BURRATA

Zitrone, Tomate & Nektarine

10,5 €

GRÖÖNLAND / SEE

METZGERSTÜCK VOM RIND

Gremolata, grüner Spargel &
Ofendrillinge mit Kräuterschmand

26,5 €

SCHNITZEL FÖRSTERINNEN

Frische Champignons in Rahm &
Bratkartoffeln mit Speck

18,9 €

BBQ-LACHSFILET

Röstzwiebel, Teriyakijus,
Spicy-Schmorkohl & Dampfreis

25,5 €

KIKOK-HÄHNCHEN

Leichte Zitronen-Thymiansauce &
Sommergemüse aus der Pfanne

22,9 €

ACKER / WIESE

HARTWEIZENPASTA

Frische Pfifferlinge, Rahm, Tomate,
Frühllauch & Petersilienpesto

17,9 €

KNUSPRIGER BIO-SESAMTOFU

Erdnuss-Tahinsauce, gerösteter
Brokkoli & Dampfreis

18,9 €

FRISCHER SALAT VOM FELD

Zitronen-Senfdressing, Tomaten &
anderer Schnick Schnack

12,5 €

+ geflämmtter Honig-Ziegenkäse

7,5 €

+ Schnitzel vom Landschwein

7 €

+ gebratenes Lachsfilet

11,5 €

+ hausgemachte Falafel (4 Stück)

5,5 €

SÖTEKRAM

CREME BRÛLÉE TARTELETTE

Erdbeersalat &
Basilikum-Rahmeis*

8,9 €

ZITRONEN-BUTTERMILCHEIS*

Kirsche & Brösel

7,9 €

ERDBEERSORBET*

Mit Sekt aufgegossen

5,5 €

Mit Limoncello aufgegossen

6,5 €

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