

## Angebote des Monats

	Euro
Pastinaken Suppe mit Lachsklößchen <sup>g, i, j</sup> .....	5,20
Aubergine gefüllt mit Couscous und getrockneten Aprikosen an Salatgarnitur in Vinaigrette (vegan) <sup>a, i, j</sup> .....	11,30
Kohlroulade gefüllt mit Linsen und Schafskäse, angerichtet mit Paprikagemüse (vegetarisch) <sup>a, g, i, j</sup> .....	11,90
Schaschlik in Curry-Tomatensauce, mit hausgemachtem Krautsalat und Treberbrot <sup>a, g, i, j</sup> .....	12,30
Zanderfilet, angerichtet mit gebratenen Apfelspalten und Bacon, dazu Sahne-Kartoffelpüree und Feldsalat <sup>a, g, i, j</sup> .....	15,40
In Rotwein geschmorte Rinderbäckchen mit Spitzkohl und Salzkartoffeln <sup>a, g, i, j</sup> .....	16,50
<b>Dessert:</b>	
Schokoladenpudding mit Vanillesauce <sup>a, c, g</sup> .....	4,90
Altbier-Eis (alc. 2,2% vol.) .....	2,20
Rhabarber-Eis .....	2,20

## Eintöpfe

	Euro
<b>Montag</b>	
Kartoffelsuppe mit Mettwurst <sup>7, i</sup> .....	4,90
<b>Dienstag</b>	
Hühnersuppe mit Einlage <sup>i</sup> .....	4,90
<b>Mittwoch</b>	
Grüner Bohneneintopf mit Mettwurst <sup>7, i</sup> .....	4,90
<b>Donnerstag</b>	
Gemüsesuppe mit Rindfleisch <sup>i</sup> .....	4,90
<b>Freitag</b>	
Herzhafte Linsensuppe mit Mettwurst <sup>7, i, j</sup> .....	4,90
<b>Samstag</b>	
Teller Erbseneintopf mit Bauernwurst <sup>7, i, j</sup> .....	5,90

## Spezialangebote vom Fuchs

	Euro
<b>Dienstag ab 17.00 Uhr</b>	
Reibekuchen mit Apfelmus <sup>a, c</sup> .....	5,85
<b>Mittwoch ab 17.00 Uhr</b>	
Speckpfannekuchen mit Salat <sup>a, c, g</sup> .....	7,90
<b>Donnerstag ab 17.00 Uhr</b>	
In der Pfanne angerichtet: Schweinemedallions in Pfeffersauce, mit Bratkartoffeln und Salat <sup>a, g, i, j</sup> .....	14,60

## Tagesangebote

	Euro
<b>Montag</b>	
„Himmel und Ähd“ Sahne-Kartoffelpüree mit Apfelmus und gebratener Blutwurst mit Speck und Zwiebeln <sup>7, i, j</sup> .....	9,50
Wirsinggemüse „Bürgerliche Art“ mit einer Bratwurstschnecke <sup>a, g, i, j</sup> .....	11,60
<b>Dienstag</b>	
Süß-saure Nierchen „Rheinische Art“ mit Sahne-Kartoffelpüree und Salat <sup>2, a, g, i</sup> .....	10,90
Schinkenbraten gepökelt, mit Füchschens Altbiersauce, Sauerkraut und Sahne-Kartoffelpüree <sup>a, g, i, j</sup> .....	12,90
<b>Mittwoch</b>	
Saftiges Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>a, i, j</sup> .....	13,20
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheiben, Zwiebeln, Sahne-Kartoffelpüree und Salat <sup>a, g, i, j</sup> .....	14,80
<b>Donnerstag</b>	
„Himmel und Ähd“ Sahne-Kartoffelpüree mit Apfelmus, dazu gebratene Blutwurst mit Speck und Zwiebeln <sup>7, i, j</sup> .....	9,50
Leberkäse mit geschmorten Zwiebeln, Spiegelei, Röstkartoffeln und Salat <sup>7, i, j</sup> .....	10,70
<b>Freitag</b>	
Kotelette mit Wirsing und Sahne-Kartoffelpüree <sup>a, c, g, i, j</sup> .....	11,80
Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce und hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>a, c, g, i, j</sup> .....	12,40
<b>Samstag</b>	
Sauerkraut und Sahne-Kartoffelpüree <sup>a, g, i</sup> mit Mettwurst <sup>7</sup> .....	10,20
mit Kasseler <sup>7</sup> .....	11,20
Schweinepfeffer „nach altem Hausrezept“ mit Kartoffeln und Apfelrotkohl <sup>a</sup> .....	12,30
<b>Sonntag</b>	
Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich <sup>g</sup> .....	13,20
Düsseldorfer Senfrostbraten vom argentinischen Roastbeef mit einer Zwiebel-Senfkruste, serviert mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln <sup>a, g, j</sup> .....	22,80