

Angebote des Monats

	Euro
Sellerierahmsuppe mit geräuchertem Forellenfilet ^{a, d, g, i}	5,20
Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomatensauce ^{a, c, g, i, j}	11,20
Gebratenes Gemüse mit Sesam in Kokos-Currysahne, dazu Vollkornreis (vegan) ^{a, f, i, k}	11,90
Füchschens Beef Burger im Sesambrötchen mit Gurke, Tomate, Balsamico-Zwiebeln und hausgemachtem Krautsalat ^{a, c, g, i, j, k}	12,50
Zwei Schweinerückenschnitzel natur, mit Champignons und Zwiebeln in Füchschens Altbiersauce, dazu Bratkartoffeln und Salat ^{a, i, j}	13,20
Lachs gebraten mit Endivien-Kartoffelpüree in körniger Senfsauce ^{a, g, i, j}	14,90
Dessert:	
Milchreis mit Kirschen ^{a, g}	4,90
Altbier-Eis (alc. 2,2% vol.)	2,20
Rhabarber-Eis	2,20

Eintöpfe

	Euro
Montag	
Kartoffelsuppe mit Mettwurst ^{7, i}	4,90
Dienstag	
Hühnersuppe mit Einlage ⁱ	4,90
Mittwoch	
Grüner Bohneneintopf mit Mettwurst ^{7, i}	4,90
Donnerstag	
Gemüsesuppe mit Rindfleisch ⁱ	4,90
Freitag	
Herzhafte Linsensuppe mit Mettwurst ^{7, i, j}	4,90
Samstag	
Teller Erbseneintopf mit Bauernwurst ^{7, i, j}	5,90

Spezialangebote vom Fuchs

	Euro
Dienstag ab 17.00 Uhr	
Reibekuchen mit Apfelmus ^{a, c}	5,85
Mittwoch ab 17.00 Uhr	
Speckpfannekuchen mit Salat ^{a, c, g}	7,90
Donnerstag ab 17.00 Uhr	
In der Pfanne angerichtet: Schweinemedallions in Champignonrahm, mit Bratkartoffeln und Salat ^{a, g, i, j}	14,90

Tagesangebote

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

