

## Angebote des Monats

	Euro
Bunter Salat in Balsamico-Vinaigrette mit mariniertem Spargel, Kirschtomaten und Parmesan, Brot und Butter <sup>g, i, j</sup> .....	12,90
Zwei Schweinemedallions auf Treberbrot mit gebratenem Spargel, Bacon, Tomate und Sauce Hollandaise <sup>a, c, g, i</sup> .....	14,60
Lachssteak gebraten, angerichtet mit Kartoffel-Spargelsalat <sup>g, i, j</sup> .....	15,90
Spargelcremesuppe mit Einlage <sup>a, g, i</sup> .....	4,90
Deutscher Spargel mit Drillingen, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise <sup>c, g, i</sup> .....	15,80
mit gekochtem Schinken <sup>7, g, i, j</sup> .....	17,90
mit rohem Schinken <sup>7, g, i, j</sup> .....	18,70
mit gemischtem Schinken <sup>7, g, i, j</sup> .....	18,30
mit einem Schnitzel „Wiener Art“ <sup>a, c</sup> .....	20,90
<b>Dessert:</b>	
Altbier-Eis (alc. 2,2% vol.) .....	2,20
Rhabarber-Eis .....	2,20
Vanillecreme mit Rhabarberkompott <sup>a, c, g</sup> .....	5,20

## 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>7, 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>7, 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
Bratwurstschnecke mit gebratenem Blumenkohl und Kartoffeln <sup>7, a, i, j</sup> .....	12,70
<b>Dienstag</b>	
Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, dazu Reis <sup>a, g, i</sup> .....	10,50
Süß-saure Nierchen „Rheinische Art“ mit Sahne-Kartoffelpüree und Salat <sup>2, a, g, i</sup> .....	10,90
<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>	
Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce und hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>a, c, g, i, j</sup> .....	12,40
Kalbsbratwurst mit Wirsing geschmort und Sahne-Kartoffelpüree <sup>7, a, g, i, j</sup> .....	12,70
<b>Samstag</b>	
Sauerkraut und Sahne-Kartoffelpüree <sup>7, 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, i</sup> .....	12,30
<b>Sonntag</b>	
Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich <sup>g</sup> .....	13,20
Düsseldorfer Senfrostbraten mit einer Zwiebel- Senfkruste, serviert mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln <sup>a, g, i</sup> .....	22,80