

Getränkeangebot



Frisch vom Fass

Füchschen Alt, obergärig (alc. 4,8% vol.)	0,25 l	2,90 €
Füchschen Pils, untergärig (alc. 5,2% vol.)	0,30 l	3,50 €

Aus der Flasche

Füchschen Radler Alt Alkoholfrei	0,33 l	3,85 €
Füchschen Alt Alkoholfrei	0,33 l	3,85 €

Hauseigene alkoholfreie Getränke

Bio-Rhabarberschorle	0,33 l	4,00 €
Bio-Zitronenlimonade	0,33 l	4,00 €

Heißgetränke

1 Tasse Kaffee, frisch gebrüht	3	2,80 €
1 Tasse Espresso, frisch gebrüht	3	2,80 €
1 Glas Tee (Früchte-, Pfefferminz-, Kamillen-, Schwarzer-Tee)		2,70 €

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft	1	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 6,00 €
Tafelwasser / Tafelwasser still		0,2 l / 0,4 l	2,50 € / 5,00 €
Afri Cola	1, 2, 3	0,2 l / 0,4 l	2,70 € / 5,40 €
Afri Cola ohne Zucker	1, 2, 3, 4, 9	0,2 l / 0,4 l	2,70 € / 5,40 €
Apfelschorle	1	0,2 l / 0,4 l	2,70 € / 5,40 €
Bluna Orange	1, 2, 8	0,2 l / 0,4 l	2,10 € / 4,20 €

Spirituosen

Düsseldorfer Korn (alc. 32% vol.)	2 cl	2,70 €
Samtkragen (alc. 32% vol.)	2 cl	2,90 €
Jubiläums Aquavit (alc. 42% vol.)	2 cl	4,00 €
Malteser (alc. 40% vol.)	2 cl	3,60 €
Eversbusch (alc. 46% vol.)	2 cl	3,70 €
Nordsturm (alc. 35% vol.)	2 cl	3,90 €
Killepitsch (alc. 42% vol.)	2 cl	3,90 €
Ratzeputz (alc. 58% vol.)	2 cl	3,90 €
Löwentor Fleischhauer (alc. 38% vol.)	2 cl	3,20 €
Kirschwasser (alc. 43% vol.)	2 cl	4,00 €
Fernet Branca (alc. 39% vol.)	2 cl	3,60 €
Jägermeister (alc. 35% vol.)	2 cl	3,60 €
Ramazotti (alc. 30% vol.)	2 cl	3,60 €
Three Sixty Vodka (alc. 37,5% vol.)	2 cl	3,60 €

Weine

Grauer Burgunder, trocken	1	0,20 l	6,90 €
Rosé, halbtrocken	1	0,20 l	6,60 €
Spätburgunder, halbtrocken	1	0,20 l	7,10 €
Weißweinschorle	1	0,20 l	6,10 €

Getränkeverkauf außer Haus (Weitere Info's am „Beichtstuhl“)



Mittagskarte

(Bis 16:00 Uhr)

Bierhappen (2 halbe Brötchen)^{a,9} mit:

Schweinemetz	5,70 €
Holländer Käse ^{2, g}	5,70 €
Leberwurst, grob ^{7, 11, g, i, j}	5,70 €
Krustenkochschinken ⁷	5,70 €

Kalte Speisen

Schweizer Wurstsalat mit Paprika, Käsestreifen, Essiggurken, Zwiebeln und Bratkartoffeln ^{1, 4, 7, g, i, j}	17,20 €
--	---------

Heringsstipp nach Großmutter's Art mit Äpfeln, Zwiebeln und Bratkartoffeln ^{7, a, c, f, g}	16,30 €
---	---------

Suppen

Thekentopf: Gulaschsuppe nach Art des Hauses mit Brot ^{a, i, j}	9,50 €
Linsensuppe mit Mettwurst ^{7, 8, i, j}	8,50 €

Warme Speisen

Ofenfrische Schweinehaxe mit Rotkohl oder Sauerkraut und Kartoffeln oder Sahne-Kartoffelpüree ^{a, c, g, i, j, l}	24,90 €
---	---------

Brauhausteller: ausgelöstes Haxenfleisch in Altbiersauce mit Rotkohl und Sahne-Kartoffelpüree ^{a, g, i, j}	25,30 €
---	---------

Zwei Kalbsbratwürstchen mit Sauerkraut und gebratenen Semmelknödeln ^{8, a, c, g, i, j}	16,90 €
---	---------

Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln ^{7, a, c, i}	19,90 €
---	---------

Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Rotkohl und Klößen ^{2, 8, 10, a, c, i, l}	22,60 €
---	---------

Füchschen's Salatteller in Vinaigrette mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern ^{7, c, g, f, i, j}	13,90 €
---	---------

Vegetarisch und vegan

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatgarnitur ^{a, c, g, i, j} (vegetarisch)	16,90 €
---	---------

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{a, c, g, h}	8,20 €
---	--------

Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Kartenzahlung ab einem Betrag in Höhe von 10,00 € möglich. Bei Änderung der Beilage auf Bratkartoffeln berechnen wir den Mehraufwand mit 1,80 €. Eine zusätzliche Portion Sauce berechnen wir mit 1,50 €. Weitere Änderungen können einen Aufpreis verursachen. Bitte sprechen Sie uns an!

1 mit Konservierungsstoff(en), 2 mit Farbstoff(en), 3 koffeinhaltig, 4 mit Süßungsmittel(n), 5 mit Geschmacksverstärkern, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz, 8 mit Antioxidationsmitteln, 9 enthält eine Phenylalaninquelle, 10 geschwefelt, 11 mit Milcheiweiß, 12 erhöhter Koffeingehalt

Allergene: a glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste) und die Erzeugnisse daraus, b Krebstiere und die Erzeugnisse daraus, c Hühnereier und die Erzeugnisse daraus, d Fische und die Erzeugnisse daraus, e Erdnüsse und die Erzeugnisse daraus, f Sojabohnen und die Erzeugnisse daraus, g Kuhmilch/Laktose und die Erzeugnisse daraus, h Schalenfrüchte und die Erzeugnisse daraus, i Sellerie und die Erzeugnisse daraus, j Senf und die Erzeugnisse daraus, k Sesamsamen und die Erzeugnisse daraus, l Schwefeldioxid und Sulfite ab einer Menge von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, m Lupinen und die Erzeugnisse daraus, n Weichtiere und die Erzeugnisse daraus.

Lunch menue

(Until 04:00 p.m.)



Beer snacks (two bread-roll halves):

Pork metz (chopped raw pork)	€ 5.70
Dutch cheese ^{2, g}	€ 5.70
Liver sausage, coarse ^{7, 11, g, i, j}	€ 5.70
Boiled ham	€ 5.70

Cold dishes

Swiss sausage salad with peppers, cheese strips, gherkins, onions and fried potatoes ^{1, 4, 7, g, i, j}	€ 17.20
--	---------

Grandma's herring tip with apples, onions and fried potatoes ^{7, a, c, f, g}	€ 16.30
---	---------

Soups

Counter pot: Goulash soup with bread ^{a, i, j}	€ 9.50
Lentil soup with sausage ^{7, 8, i, j}	€ 8.50

Warm dishes

Pork knuckle fresh from the oven with red cabbage or sauerkraut and potatoe dumplings or mashed potatoes ^{a, c, g, i, j, l}	€ 24.90
--	---------

Brewery plate: knuckle meat of pork with „Altbier sauce“, red cabbage and mashed potatoes ^{a, g, i, j}	€ 25.30
---	---------

Two veal sausages with sauerkraut and fried bread dumplings ^{8, a, c, g, i, j}	€ 16.90
---	---------

Schnitzel „Vienna style“ (pork meat) with cranberries and fried potatoes ^{7, a, c, i}	€ 19.90
--	---------

Marinated pot roast „Rhineland style“ with red cabbage, potatoe dumplings ^{2, 8, 10, a, c, i, l}	€ 22.60
---	---------

Füchschen salad plate in vinaigrette with fried potatoes and two fried eggs ^{7, c, g, f, i, j}	€ 13.90
---	---------

Vegetarian & vegan

Cheese spaetzle with fried onions and salad garnish ^{a, c, g, i, j} (vegetarian)	€ 16.90
---	---------

Dessert

Apple strudel with vanilla sauce ^{a, c, g, h}	€ 8.20
--	--------

Prices including VAT and service

1 contains preservative(s), 2 contains colouring agent(s), 3 contains caffeine, 4 contains sweetener(s), 5 contains flavour enhancers, 6 contains phosphate, 7 contains nitrite curing salts, 8 contains antioxidants, 9 contains a source of phenylalanine, 10 sulphurides, 11 contains lactoprotein, 12 high caffeine content

Allergens:

a Cereals containing gluten (wheat, rye, barley) and products thereof, b Crustaceans and products thereof, c Hen's eggs and products thereof, d Fish and products thereof, e Peanuts and products thereof, f Soybeans and products thereof, g Cow's milk / Lactose and products thereof, h Nuts and products thereof, i Celery and products thereof, j Mustard and products thereof, k Sesame seeds and products thereof, l Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10mg/l, m Lupin and products thereof, n Molluscs and products thereof.