

Angebote des Monats

	Euro
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kernen ^{a, g, i}	5,50
Frischer Grünkohl nach „Art des Hauses“ mit Kartoffeln gekocht, dazu ^{i, j} eine Mettwurst ⁷	10,20
oder Kasseler ⁷	11,20
oder Gänsefleisch	21,90
Gnocchi - Spinatauflauf in Gorgonzolasauce ^{a, c, g, i}	11,60
Feldsalat mit gebratener Gänseleber und karamellisierten Walnüssen in Honig-Balsamico-Vinaigrette, Brot und Butter ^{i, j, h}	12,30
Hirschgulasch mit Waldpilzen geschmort, dazu eine Preiselbeerbirne, Haselnusspätzle und Feldsalat ^{a, i, j}	15,80
Lachsfilet gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse angerichtet mit Sahne-Kartoffelpüree und Meerrettichsauce ^{a, g, i, j}	16,20

Gänseessen

Knusprige Gänsekeule aus dem Ofen (550g Rohgewicht) mit Apfelrotkohl oder Rosenkohl, Kartoffelklößen oder Semmelknödel, und Apfelmus mit Preiselbeeren ^{a, c, i}	26,50
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------



Passend zur Gans
unser Weihnachtsbier in der 0,5l Bügelflasche, serviert in einem Sommelier-Glas (alc. 5,2% vol)

4,90

Dessert:

Weißes Mousse au chocolate mit warmen Zimtkirschen ^{c, g}	5,20
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 ^{7, a, c, g}	7,90
Donnerstag ab 17.00 Uhr In der Pfanne angerichtet: Schweinemedallions in Pfeffersauce, mit Bratkartoffeln und Salat ^{a, g, i, j}	14,60

Tagesangebote

	Euro
Montag „Himmel und Ähd“ Sahne-Kartoffelpüree mit Apfelmus und gebratener Blutwurst mit Speck und Zwiebeln ^{7, i, j}	9,50
Frikadellen mit geschmortem Wirsing und Sahne-Kartoffelpüree ^{a, g, i, j}	11,10
Dienstag Süß-saure Nierchen „Rheinische Art“ mit Sahne-Kartoffelpüree und Salat ^{2, 7, a, g, i}	10,90
Sauerkraut mit Sahne-Kartoffelpüree ^{7, a, g, i} mit Mettwurst ⁷	10,20
mit Kasseler ⁷	11,20
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
Zwei Kalbsbratwürstchen mit Sauerkraut und Sahne-Kartoffelpüree ^{a, g, i, j}	12,70
Samstag Sauerkraut und Sahne-Kartoffelpüree ^{7, a, g, i} mit Mettwurst ⁷	10,20
mit Kasseler ⁷	11,20
Schweinepfeffer „nach altem Hausrezept“ mit Kartoffeln und Apfelrotkohl ^{a, i}	12,30
Sonntag Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich ^{g, i, k}	13,20
Düsseldorfer Senfrostbraten mit einer Zwiebel-Senfkruste, serviert mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln ^{a, g, j}	22,80

