

## Angebote des Monats

	Euro
Pilzrahmsuppe mit Semmelknödel <small>vegetarisch c, g, i</small> ..... 5,50	5,50
Frischer Grünkohl nach „Art des Hauses“ mit Kartoffeln gekocht, dazu <small>i, j</small> eine Mettwurst <sup>7</sup> ..... 10,20	10,20
oder Kasseler <sup>7</sup> ..... 11,20	11,20
Spinatrösti mit Hirse und Salat in Joghurtdressing <small>vegetarisch a, c, g, i</small> ..... 11,80	11,80
Zucchini, Paprika, Aubergine mit Kartoffeln in Tomatensauce, überbacken mit Mandeln und Weißbrot <small>vegetarisch a, h, i, j</small> ..... 12,50	12,50
Feldsalat in Walnuss-Balsamico-Vinaigrette mit geräucherter Entenbrust und marinierten Champignons, Brot und Butter <small>a, c, i, j</small> ..... 13,80	13,80
Gebratenes Zanderfilet mit Rahmsauerkraut, Sahne-Kartoffelpüree und Croutons <small>a, g, i</small> ..... 14,80	14,80
Hirschgulasch mit Waldpilzen geschmort, dazu eine Preiselbeerbirne, Haselnusspätzle und Feldsalat <small>a, i, j</small> ..... 15,80	15,80
Zwei Kalbsschnitzel paniert, mit Pilzrahmsauce und Bratkartoffeln <small>a, c, g, i</small> ..... 20,90	20,90
<b>Dessert:</b>	
Ofenschlupfer mit Vanillesauce <small>a, c, g</small> ..... 4,80	4,80
Altbier-Eis (alc. 2,2% vol.) ..... 2,20	2,20
Rhabarber-Eis ..... 2,20	2,20

## Eintöpfe

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

## Spezialangebote vom Fuchs

	Euro
<b>Dienstag ab 17.00 Uhr</b>	
Reibekuchen mit Apfelmus <sup>a, c</sup> ..... 5,85	5,85
<b>Mittwoch ab 17.00 Uhr</b>	
Speckpfannekuchen mit Salat <sup>a, c, g</sup> ..... 7,90	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	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	9,50
Möhrengemüse „Bürgerliche Art“ mit zwei Frikadellen <sup>a, c, i, j</sup> ..... 11,10	11,10

### Dienstag

Wirsinggemüse „Bürgerliche Art“ <sup>i, j</sup> mit Mettwurst <sup>7</sup> ..... 10,20	10,20
mit Kasseler <sup>7</sup> ..... 11,20	11,20
Süß-saure Nierchen „Rheinische Art“ mit Sahne-Kartoffelpüree und Salat <sup>2, a, g, i</sup> ..... 10,90	10,90

### Mittwoch

Saftiges Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>a, i, j</sup> ..... 13,20	13,20
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheiben, Zwiebeln, Sahne-Kartoffelpüree und Salat <sup>a, g, i, j</sup> ..... 14,80	14,80

### Donnerstag

„Himmel und Ähd“ Sahne-Kartoffelpüree mit Apfelmus, dazu gebratene Blutwurst mit Speck und Zwiebeln <sup>7, i, j</sup> ..... 9,50	9,50
Leberkäse mit geschmorten Zwiebeln, Spiegelei, Röstkartoffeln und Salat <sup>7, i, j</sup> ..... 10,70	10,70

### Freitag

Bohnengemüse „Bürgerliche Art“ <sup>i</sup> mit Mettwurst <sup>7</sup> ..... 10,20	10,20
mit Kasseler <sup>7</sup> ..... 11,20	11,20
Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce und hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>a, c, g, i, j</sup> ..... 12,40	12,40

### Samstag

Sauerkraut und Sahne-Kartoffelpüree <sup>a, g, i</sup> mit Mettwurst <sup>7</sup> ..... 10,20	10,20
mit Kasseler <sup>7</sup> ..... 11,20	11,20
Schweinepfeffer „nach altem Hausrezept“ mit Kartoffeln und Apfelrotkohl <sup>a</sup> ..... 12,30	12,30

### Sonntag

Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich <sup>g</sup> ..... 13,20	13,20
Düsseldorfer Senfrostbraten vom argentinischen Roastbeef mit einer Zwiebel-Senfkruste, serviert mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln <sup>a, g, j</sup> ..... 22,80	22,80