

Angebote des Monats

	Euro
Sellerierahmsuppe mit Semmelknödel (vegetarisch) ^{a, c, f, 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
Pastinaken-Kartoffeleintopf (vegan) ^{a, f, g, i, j}	11,90
Lauchquiche mit Salat in Joghurtdressing (vegetarisch) ^{a, c, g, i}	12,50
Feldsalat mit lauwarmen Kartoffeldressing, gebratener Blutwurst und Apfelspalten, Brot und Butter ^{a, g, i, j}	10,90
Paniertes Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce und Bratkartoffeln ^{7, a, g, i, j}	14,90
Lachssteak gebraten, angerichtet mit Kräuterbutter, Steckerrübenpüree und Feldsalat ^{a, c, g, i, j}	15,20
Hirschgulasch mit Waldpilzen geschmort, dazu eine Preiselbeerbirne, Haselnusspätzle und Feldsalat ^{a, i, j}	15,80
Dessert:	
Ofenschlupfer mit Vanillesauce ^{a, 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 ^{a, c, g}	8,50
Donnerstag ab 17.00 Uhr	
In der Pfanne angerichtet: Schweinemedallions in Pfeffersauce, 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}	10,90
Möhrengemüse „Bürgerliche Art“ mit einer Bratwurstschnecke ^{a, g, i, j}	12,70

Dienstag

Sauerkraut und Sahne-Kartoffelpüree ^{7, a, g, i} mit Mettwurst ⁷	10,20
mit Kasseler ⁷	11,20
Süß-saure Nierchen „Rheinische Art“ mit Sahne-Kartoffelpüree und Salat ^{2, a, g, i}	10,90

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 und gebratener Blutwurst mit Speck und Zwiebeln ^{7, i, j}	10,90
Leberkäse mit geschmorten Zwiebeln, Spiegelei, Röstkartoffeln und Salat ^{7, i, j}	10,70

Freitag

Bohnengemüse „Bürgerliche Art“ ⁱ mit Mettwurst ⁷	10,20
mit Kasseler ⁷	11,20
Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce und hausgemachtem Kartoffelsalat ^{a, c, g, i, j}	12,40

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