

Angebote des Monats

	Euro
Möhrenrahmsuppe mit Nüssen (vegetarisch) ^{e, g, i, j}	4,90
Rotes Linsencurry mit Reis (vegetarisch) ^{a, g, i, k}	11,90
Gebratenes Gemüse und Tofu mit Teriyaki Sauce (vegan) ^{f, i, k}	12,40
Zwei Schweineschnitzel natur, angerichtet mit Blattspinat, pochiertem Ei, Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree ^{a, c, g, i}	13,80
Kalbsgulasch mit Zwiebeln und Champignons in Füschsens-Bier-Sauce, dazu Bandnudeln ^{a, c, g, i, j}	14,30
Seelachs mit Kruste (getrocknete Tomaten, Oliven, Kräuter) im Ofen gebraten, mit hausgemachtem Krautsalat und Kartoffeln ^{a, c, f, i, j}	15,30
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 Pfefferrahmsauce, 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	
Wirsinggemüse „Bürgerliche Art“ mit einer Bratwurstschnecke ^{a, g, i, j}		12,70

Dienstag

Süß-saure Nierchen „Rheinische Art“ mit Sahne-Kartoffelpüree und Salat ^{2, a, g, i}	10,90
Schinkenbraten gepökelt, mit Füschsens Altbiersauce, Sauerkraut und Sahne-Kartoffelpüree ^{a, g, i, j}	12,90

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}	11,50

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