



## **WILLKOMMEN IN DER FUCHS'SCHEN MÜHLE**

### **VORSPEISEN / SUPPEN**

Rinderkraftbrühe mit Spätzlen vom Brett und Tafelspitz  
9,00 €

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Garnelenwürfel  
9,50 €

Rucola-Salat mit Serrano-Schinken  
12,00 €

Semmelknödel mit Rahmpilzen und Salatgarnitur  
14,00 €

Variation von Geflügelterrinen und Mousse mit Feldsalat und süßen Beeren  
18,00 €

Geräucherter Lachs mit Kräuter-Kartoffelecken  
und hausgemachtem Kräuter Quark Dip  
18,00 €

### **HAUPTGERICHTE**

#### **FISCH / VEGETARISCH**

Semmelknödel mit Rahmpilzen und Beilagen Salat  
24,00 €

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet mit Marktgemüse und Kartoffeln  
34,00 €

Gebratener Pulpo mit Marktgemüse und Bratkartoffeln  
36,00 €



## WILLKOMMEN IN DER FUCHS'SCHEN MÜHLE

### HAUPTGERICHTE

#### FLEISCH

Geschmorte Ochsenbacke mit Schalotten-Sauce, Spätzlen vom Brett und Marktgemüse  
24,00 €

Paniertes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Beilagen Salat  
28,00 €

Entenbrust rosa gebraten mit Gemüse Terrine und Röstkartoffeln  
32,00 €

Pfeffersteak vom Rind (250g) rosa gebraten mit Bratkartoffeln und Beilagen Salat  
34,00 €

Kalbsrückensteak mit Mischpilzen, Spätzlen vom Brett und Gemüse  
34,00 €

Steak vom Angus Rinderrücken mit Bratkartoffeln und Gemüse  
Ladies 180g = 32,00 €  
Mens 250g = 38,00 €  
Chefs 350g = 45,00 €

### DESSERT

Espresso mit Bruchschokolade und Mandeln  
5,00 €

Himbeersorbet und Obstsalat mit Mandelkrokant  
9,00 €

Bourbon Vanilleeis mit Obstsalat und Mandelkrokant  
10,00 €

Mousse au Chocolat von der Zartbitter Kuvertüre mit Winter Beeren  
12,00 €

Crème Brûlée mit Himbeersorbet  
12,00 €

W-Lan & Password:

**FM-Hotel**