
FUCHSWINKEL

Appetit auf etwas Frisches und Leckeres, saisonal von unserem Küchenteam abgestimmt und mit den besten Zutaten direkt aus unserem akzenta Markt zubereitet?
Dann bist du im FUCHSWINKEL genau richtig! Essen gut. Alles gut.

Suppe

Weiße Kartoffelcreme-Suppe

mit Crème-fraîche und Brot Crunch ⁹ 

7.90 €

wahlweise mit Kasseler ^{2,3,4,5} 9.90 €

wahlweise mit Nordsekrabben 11.90 €

Veggie

Rote Beete-Graupen Risotto

mit Pastinake, Kräuteröl und Fetakäse ⁴ 

11.90 €

Ofenkartoffel

mit Linsenbolognese und Kräuterquark ⁹ 

11.90 €

Salat

Feldsalat

mit gebratener Entenbrust und Apfel-Zwiebel Vinaigrette

15.90 €

Kleiner Beilagensalat

3.90 €

Sprich uns an!

Wechselnde Tagesgerichte


Was es heute Leckeres gibt?

Wir verraten es dir.

Februar

Brat

König Ludwig

mit Curry-Frischkäse, Spiegelei, Blattsalat, Avocado-creme und Cashewnüssen 

11.90 €

wahlweise mit Räucherlachs **14.90 €**

wahlweise mit Schweinebauch ^{4,9} **14.90 €**

Pasta

Spaghetti

mit Linsenbolognese, Rucola und Parmesancreme ^{4,9}

10.90 €

Fleisch

Argentinisches Black Ranch Rumpsteak

mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Kräuterquark

180 g Rumpsteak | **22.90 €** oder 300 g Rumpsteak | **32.90 €**

Königsberger Klopse

mit Kartoffel-Sellerie Püree, Nuss-Kapern, Rote Beete-Salat und Espuma

12.90 €

Geschmorte kurze Rippe

mit Polenta, Perlzwiebeln und Paprika in verschiedenen Texturen ^{4,9}

21.90 €

Asiatischer Schweinebauch

mit Erdnuss-Chili-Hollandaise, Pak Choi und Gewürz-Reis ^{4,9}

17.90 €

Fisch

Kabeljau

mit Graupen-Spinat Risotto, eingelegtem Senf und Silberzwiebeln ⁴

13.90 €

Austern

je Stück **4.50 €**

Dessert

Rotwein-Buttereis

mit Birne und Vanille ^{3,9} 

5 €

Februar

Burger der Woche

Jede Woche eine neue Burger-Kreation. Sprich uns an!

9.90 € | + 3.50 € mit Pommes

Highlights in der Woche

Mittwoch:

Reibekuchen 🍃

mit Apfelkompott³ | 5.90

mit Räucherlachs und Meerrettich | 8.90 €

Freitag:

**Backfisch mit Kartoffelsalat
oder als Backfischbrötchen**

jeweils mit Remoulade⁶

10.90 € | 7.50 €

Samstag:

Fischsuppe

mit Brot und Aioli

14.90 €

Februar

Getränke

Coca-Cola / Coca-Cola Zero*

je 0.33 l

3 €

Climaid

Zitrone | Rhabarber | Mandarine -Orange | Pink-Grapefruit

je 0.33 l

3 €

Fritz

Apfelschorle

je 0.33 l

3 €

Selbstgemachte Schorlen

je 0.3 l | je 0.5 l

3.80 € | 5.80 €

Wasser Still / Medium

je 0.25 l | je 0.75 l

2.20 € | 5.50 €

Brinkhoff's | Brinkhoff's Alkoholfrei | Radeberger Pils

je 0.33 l

3 €

Bayreuther Hell | Gösser Radler

je 0.33 l

3.30 €

Kaffee / Tee / Kakao

Tasse Kaffee Crema* | 2.30 €

Cappuccino* | 3 €

Milchkaffee* | 3.30 €

Latte Macchiato* | 3.30 €

Espresso* | 2.20 €

Espresso Macchiato* | 2.50 €

Tee | 1.80 €

Kakao | 3 €

Februar

* koffeinhaltig

Wein

Weinschorle

4.90 €

A. Diehl

Grauer Burgunder

Frischer Weißwein aus der Pfalz
Konzentrierte Frucht, erfrischende Mineralität.
je 0.2 l Glas | 0.75 l Flasche

5.90 € / 17.50 €

Metzger

Sauvignon Blanc

Trockener Weißwein. Lebendig, klar und animierend!
Schwarze Johannisbeere, darüber Noten von Pfirsich, Holunderblüten und Basilikum.
Am Gaumen saftig, frisch und unkompliziert.
je 0.2 l Glas | 0.75 l Flasche

6.50 € / 19.50 €

Doppio Passo Primitivo Puglia IGT

Dieser Primitivo aus Apulien vereint in seinem Bouquet
Noten von süßen Beerenfrüchten (Brombeeren, Waldbeeren und Kirschen)
mit intensiven Noten von Dörrobst. Am Gaumen ist er
wunderbar aromatisch, vollmundig und samtig.
Mit fein eingebundenen Tanninen und großer Dichte.

je 0.2 l Glas | 0.75 l Flasche

5.90 € / 17.50 €

Vallée Loire Rosé d'Anjou

Fruchtiger Rosé. Mittelkräftiges bis blasses Orangerot,
in der Nase fruchtige Aromen von Erdbeere und Gurke.
je 0.2 l Glas | 0.75 l Flasche

5.90 € / 17.50 €

Robert Mondavi, Carbernet Sauvignon

Duftig nach roten und schwarzen Früchten, zarte Röst- und Vanillenoten. Weich und vollmundig,
mit saftig konzentrierter Frucht, rauchigen Röstnoten und frischer Säure.
je 0.2 l Glas | 0.75 l Flasche

8,90 € / 31,- €

Februar