

zeitlos

Hotel & Restaurant am Fuchsbach

Versuchungen sollte man nachgeben.
Wer weiß, ob sie wieder kommen.
Oscar Wilde

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen wunderbaren Abend.
Lassen Sie sich von uns verwöhnen, begeistern, überraschen.

Marc Kretschmar & Team

Vorspeisen

zu allen Vorspeisen servieren wir unser Brot des
Hausbäckers und hausgemachten Butterspezialitäten

Türmchen von Karotte und Kartoffelrösti VEGAN Avocado - Karotte - Kartoffelwolke	9,50 €
Carpaccio vom Wagyu-Rind Pinienkerne - Rucola - Parmesan - Kirschtomate – Balsamico	10,80 €
Gebackener Ziegenkäse VEGETARISCH Honig-Minze-Soße - Wildkräuter - Minze - Rotweifeige - Pesto	9,50 €
Lachs-Duett Haus gerauchter Lachstartar - Haus gebeizter Lachstartar – Wildkräuter - Kartoffelchips - Wasabi - Rote Beete	12,50 €
Tataki vom Wagyu-Rind Chinesischer Glasnudel Salat - Micro Kresse - Yuzogel - gebratenen Austernpilzen	9,00 €
Variation 3+3 3 Warme Vorspeisen - 3 kalte Vorspeisen aus der kreativen zeitlos-Küche Butter – Brot	12,50 €

Suppe

Paprika-Rhabarber-Suppe

asiatischem Gurken-Paprikasalat – Erdnusshippe

5,20€

Rotkohlsuppe

Rotkohlmousse - Cafe de Paris Crostini

4,80€

Consommé von der Pastinake

Petersilienschaum - knusprigem Kartoffelring

4,80€

Bärlauch-Creme

Bärlauchpüree - Riesengarnele - Bacon Popcorn

5,50€

Salat

frische sommerliche Salate - Wildkräuter - Gurke - Radieschen und
vielen mehr ...

- mit marinierten Rinderfiletspitzen 10,50 €
- Garnelen / Knoblauchöl / 13,50 €
- gegrillter Maishähnchenbrust 11,50 €
- gegrillter Trüffel-Polenta VEGETARISCH 11,50 €

DRESSINGS

wahlweise mit
Kräuter-Senf-Dressing / Honig-Senf-Balsamico-Dressing /
Joghurtdressing / Mango-Chili

Essig & Öl
Himbeere / Aceto Balsamico / Apfel / Bärlauch / Oliven / Chili

Vom Lavastein-Grill

Rinderfilet 200gr.	21,90 €
Schweinefilet 200gr.	15,50 €
Rumpsteak 200gr.	17,90 €
Mais-Hähnchenbrust 160gr.	15,50 €
Wildschweinsrücken 200gr.	20,50 €

Alle Gerichte vom Lavastein-Grill
wahlweise mit

Blattspinat – Gartensalat

Bratkartoffeln - Skin-Pommes Frites

dazu Auswahl an Butter,Dips und Salzen

Aus dem Reifeschrank

Dry Aged Rumpsteak ca. 250gr.

28€

Bayrisches Fleckvieh - 2 Jahre - Fütterung grain fed (Getreide-Fütterung) Bauer Hansen Banteln, Nds. - Schlachtung Fleischerei Hanke - Reifung mindestens 40 Tage

Cote de Boef vom Angus Rind ca. 800gr.

42€

Das Côte de Boeuf erstreckt sich von der achten bis zur zwölften Rippe des Rinds, zwischen Nacken und Roastbeef. Das Côte de Boeuf besteht aus drei wesentlichen Komponenten, die es so unwiderstehlich machen: Fleisch, Fett und Knochen. Dry-Aged-Reifung verleiht ihm den letzten Schliff. Schon mal Fleisch direkt von der Rippe abgenagt? Hmm? ein Gaumenschmaus!

Alle Gerichte vom Lavastein-Grill wahlweise mit

Blattspinat – Gartensalat
Bratkartoffeln - Skin-Pommes Frites

dazu Auswahl an Butter, Dips und Salzen

Wir reifen unsere Fleischstücke immer in unserem Fleischreife-Schrank.
Sollte einmal etwas nicht da sein, so halten wir uns an unsere zeitlichen Vorgaben von 30/40 Tagen. Bitte haben Sie dann Verständnis und warten mit uns gemeinsam auf die nächsten Fleischstücke.

hausgemachte Pasta

Ravioli Trüffel	
Sahne - Champignons - Trüffel - Parmesan - Kresse	16,50 €
Tagliatelle Rinderfilet	
Champignons - Sahne - Kresse - Parmesan	13,50€
Tagliatelle Garnelen	
Parmesan - Kirschtomaten - Frühlingslauch - Knoblauch	13,50€
Tagliatelle Arrabiata VEGETARISCH	
Knoblauch - Chili - Kirschtomate - Zwiebel	9,50€

zeitlose ... Klassiker

Schweineschnitzel 200gr. Champignons im Rahm - Bratkartoffeln - Zwiebeln - Speck - Gartensalate	12,50 €
Currywurst XL vom Landschlachchter hausgemachte Currysoße - Kirschtomaten - Skin Pommes Frites Gartensalate	9,00 €
Zeitlos Burger 200gr Rindfleisch Bacon-Marmelade - Cheddar-Käse - Tomate - Gurke - Trüffel-Pommes Frites - Kichererbsen-Pommes - Dips	12,50 €
Cordon Bleu vom Landschwein 200gr. Kochschinken - Bergkäse - steirischer Kartoffelsalat – Kernöl - Radieschen - Wildkräuter – Preiselbeeren - Estragonsenf	14,50 €
Forellenfilets „Müllerin“ Zitrone - Petersilie - Kartoffeln - Blattspinat - Nußbutter	17,50€
Surf & Turf Rumpfsteak 200g - Garnelen - Sc. Choron - Sc. Hollandaise - Skin Pommes Frites Bohnen - Speck	17,50€

Hauptgericht

Lammrücken Kräuter-Senfkruste Portweinjus -Frühlings-Baby-Gemüse – Kartoffelgratin	21,50€
Zanderfilet Rote-Beete-Kruste Champagner-Dill-Senfsauce - Kartoffelstampf – Erbse – Austernpilze	19,80€
Knusprige Entenbrust pikant Teriyaki Sauce - Yuzogel - Baby Gemüse - Tempeh – Basmatireis	21,50€
Ochsenbäckchen in Rotweinsoße Süßkartoffel - Pastinaken-Püree - Frühlingsgemüse – Petersilien-Schaum	19,50€
3erlei vom Wildschwein Wildschweinsrücken - Wildschweinsbratwurst - Wildgulasch - Cranberry - Romanesco - Dauphinkartoffeln	20,50 €

Dessert

Parfait zeitlos Baiser - frische Beeren - Weinbrand - Fruchtgel - Erdnußschaum	10,50€
Schwarzwälder-Kirsch Taco Sahne - Kirschen - Schokoladen Brownies - Kirschwasser - flambierter Zuckerwatte	9,60€
Schokoladen-Mousse-Törtchen Fruchtgel - Vanilleschaum - Minze - Schokoladenkaviar	10,50€
Maracuja Mousse süßes Moos - Beeren im Nebel – Yuzogel - Mandelhippe	10,80€
warme hausgemachte süße Ravioli Erdbeere - weißer Schokolade - Pistazie - Basilikum - Mandel	9,20€
Kaiserschmarrn (Zubereitungszeit 20 Minuten) Rosinen - Portwein - Staubzucker - Beeren-Grütze	7,50 €
Die zeitlose Küche inspiriert ein buntes Potpourri durch unsere Dessert-Karte	11,50 €
Käse vom Brett Rohmilchkäseauswahl - Hartkäse - Heumilch-Käse - Trauben – Chutney Butter / Brot	9,50 € pro Person