

Unsere Speisenkarte



Bierhappen (2 halbe Brötchen) ^{a, g} belegt mit:	
Holländer Käse ^{2, g}	4,20 €
Schweinemetz	4,30 €
Gekochtem Schinken ^{7, g, i, j}	4,20 €
Leberwurst, grob ^{7, 11, g, i, j}	4,20 €

Kalte Speisen:

Beilagensalat mit Joghurtdressing ^g	3,90 €
Blutwurst mit Zwiebeln, Röllgelchen, Brot und Butter ^{5, 7, a, g, i, j}	6,90 €
Portion Gouda mit Zwiebeln, Schwarzbrot und Röllgelchen ^{7, a, g}	8,60 €
Portion Schweinemetz mit Zwiebeln, Brot, Röllgelchen und Butter ^{a, g}	9,60 €
Weinsülze mit Zwiebelringen, Remouladensauce und Bratkartoffeln ^{5, 7, 8, a, c, g, i, j}	10,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Paprika, Käsestreifen, Essiggurken, Zwiebeln und Bratkartoffeln ^{1, 4, 7, g, i, j}	12,20 €
Heringsstipp nach Großmutter's Art mit Äpfel, Zwiebeln und Bratkartoffeln ^{7, a, c, f, g}	13,50 €
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce und Kartoffelsalat ^{1, 4, a, c, f, g}	15,90 €

Warme Speisen:

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kernen ^{a, g, i}	5,90 €
Thekentopf: Gulaschsuppe mit Brot ^{a, i, j}	7,70 €
Bauernwurst mit Kartoffelsalat und Röllgelchen ^{4, a, c, f, g, i, j}	9,70 €
Salatteller mit Vinaigrette, Ofenkartoffel und Kräuterquark ^{g, j}	10,40 €
Fuchschen's Salatteller in Vinaigrette mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern ^{7, c, g}	11,20 €
Frischer Grünkohl nach "Art des Hauses" mit Kartoffeln gekocht, dazu eine Mettwurst ⁷	11,90 €
oder Kasseler ⁷	12,90 €
Leberklöße mit Sauerkraut und Sahne-Kartoffelpüree ^{1, 7, a, c, g, i, j}	12,90 €
Zwei Kalbsbratwürstchen mit Sauerkraut und gebratenen Semmelknödeln ^{8, a, c, g, i, j}	13,40 €
Spanferkelbraten in Fuchschen's Altbiersauce, mit Rosenkohl und Sahne-Kartoffelpüree ^{a, i, j}	13,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln ^{7, a, c, g, i}	14,50 €
Lachs gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse, dazu Kräuterbutter und Gratin-Kartoffeln ^{a, c, g, i}	18,60 €
Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Rotkohl, Klößen und Apfelmus ^{2, 8, 10, a, c, i}	17,40 €

Ofenfrische Schweinehaxe

mit Rotkohl oder Sauerkraut und Kartoffeln oder Sahne-Kartoffelpüree ^{a, c, g, i, j} 18,30 €

„Brauhausteller“ ausgelöstes Haxenfleisch in Altbiersauce mit Rotkohl und Sahne-Kartoffelpüree ^{a, g, i, j} 18,90 €

Hirschgulasch mit Waldpilzen geschmort, dazu eine Preiselbeerbirne und Spätzle ^{a, h, g, i, j} 18,50 €

Knusprige Gänsekeule aus dem Ofen, mit Apfelrotkohl oder Rosenkohl, Kartoffelklößen oder Semmelknödel und Apfelmus mit Preiselbeeren ^{a, c, g, h, j} 29,90 €

Passend zur Gans unser Weihnachtsbier in der 0,5 l Bügelflasche, serviert in einem Sommelier-Glas (alc. 5,5% vol.)



5,20 €

Vegan

Kartoffel-Kürbis-Paprika-Eintopf in Tomatensauce ^{a, f, i, j} 12,90 €

Für die Kleinen:

Kinderschnitzel oder eine Bauernwurst mit Kartoffelpüree ^{7, a, c, g, i, j} 6,30 €

Dessert:

Weißer Mousse au chocolate mit warmen Kirschen ^{a, c, g, h} 5,90 €

Altbier-Eis (alc. 2,2%) 2,50 €

Rhabarber-Eis 2,50 €

Unsere Getränkekarte



Frisch vom Fass:

Füchschen Alt (alc. 4,8% vol.)	0,25 l	2,40 €
Füchschen Pils	0,30 l	2,90 €

Aus der Flasche:

Füchschen Alt alkoholfrei, isotonisch	0,33 l	3,50 €
Weihnachtsbier (alc. 5,5% vol.)	0,5 l	5,20 €

Hauseigene alkoholfreie Getränke:

Bio-Rhabarberschorle	0,33 l	3,70 €
Bio-Zitronenlimo ⁸	0,33 l	3,70 €

Heißgetränke:

1 Tasse Kaffee, frisch gebrüht		2,60 €
1 Tasse Espresso, frisch gebrüht		2,60 €
1 Glas Tee (Früchte-, Pfefferminz-, Kamillen-, Schwarzer Tee)		2,50 €

Alkoholfreie Getränke:

Apfelsaft ¹	0,2 l / 0,4 l	2,60 € / 5,20 €
Tafelwasser/Tafelwasser still	0,2 l / 0,4 l	2,30 € / 4,60 €
Afri Cola ^{1, 2, 3}	0,2 l / 0,4 l	2,40 € / 4,80 €
Afri Cola ohne Zucker ^{1,2,3,4,9}	0,2 l / 0,4 l	2,40 € / 4,80 €
Apfelschorle ¹	0,2 l / 0,4 l	2,40 € / 4,80 €
Bluna Orange ^{1,2,8}	0,2 l / 0,4 l	1,80 € / 3,60 €

Spirituosen:

Düsseldorfer Korn (alc. 32 % vol.)	2 cl	2,50 €
Samtkragen (alc. 32% vol.)	2 cl	2,70 €
Jubiläums Aquavit (alc. 42% vol.)	2 cl	3,80 €
Malterer (alc. 40% vol.)	2 cl	3,40 €
Eversbusch (alc. 46% vol.)	2 cl	3,50 €
Nordsturm (alc. 42% vol.)	2 cl	3,50 €
Killepitsch (alc. 42% vol.)	2 cl	3,50 €
Ratzeputz (alc. 58% vol.)	2 cl	3,70 €
Löwentor Fleischhauer (alc. 38% vol.)	2 cl	3,00 €
Kirschwasser (alc. 43% vol.)	2 cl	3,80 €
Fernet Branca (alc. 39% vol.)	2 cl	3,40 €
Jägermeister (alc. 35% vol.)	2 cl	3,40 €
Ramazotti (alc. 30% vol.)	2 cl	3,40 €
Russian Standard Vodka (alc. 40% vol.)	2 cl	3,40 €

Weine:

Grauer Burgunder, trocken ¹ (alc. 12,5% vol.)	0,20 l	5,30 €
Rosé, halbtrocken ¹ (alc. 12% vol.)	0,20 l	5,20 €
Spätburgunder, halbtrocken ¹ (alc. 12% vol.)	0,20 l	5,50 €
Weißweinschorle ¹ (alc. 6,3% vol.)	0,20 l	4,50 €

Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

¹ mit Konservierungsstoff(en), ² mit Farbstoff(en), ³ koffeinhaltig, ⁴ mit Süßungsmittel(n), ⁵ mit Geschmacksverstärkern, ⁶ mit Phosphat, ⁷ mit Nitritpökelsalz, ⁸ mit Antioxidationsmitteln, ⁹ enthält eine Phenylalaninquelle, ¹⁰ geschwefelt, ¹¹ mit Milcheiweiß, ¹² erhöhter Koffeingehalt.

Allergene: **a** glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste) und die Erzeugnisse daraus, **b** Krebstiere und die Erzeugnisse daraus, **c** Hühnerier und die Erzeugnisse daraus, **d** Fische und die Erzeugnisse daraus, **e** Erdnüsse und die Erzeugnisse daraus, **f** Sojabohnen und die Erzeugnisse daraus, **g** Kuhmilch/Laktose und die Erzeugnisse daraus, **h** Schalenfrüchte und die Erzeugnisse daraus, **i** Sellerie und die Erzeugnisse daraus, **j** Senf und die Erzeugnisse daraus, **k** Sesamsamen und die Erzeugnisse daraus, **l** Schwefeldioxid und Sulfite ab einer Menge von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, **m** Lupinen und die Erzeugnisse daraus, **n** Weichtiere und die Erzeugnisse daraus.