

Aperitif

aperitive

Sarti Lemon Sarti Schweppes Bitter Lemon sarti schweppes bitter lemon	7,5
Limoncello Spritz Limoncello Sekt Soda limoncello sparkling wine soda	7
Hugo Sekt Holunderblüte Soda sparkling wine elderflower soda	7
Aperol Spritz Aperol Sekt Soda aperol sparkling wine soda	7,5
Lillet Berry Lillet Blanc Schweppes Wild Berry lillet blanc schweppes wild berry	7,5

Alkoholfrei

non-alcoholic

Fantasy Blossom Rhabarbersaft Wild Berry Grenadine Minze rhubarb schweppes wild berry grenadine mint	7
Virgin Hugo Schweppes Ginger Ale Holunderblüte Soda schweppes ginger ale elderflower soda	7
NoPerol Spritz Franz Wild Fine Spritz Schweppes Tonic franz wild fine spritz schweppes tonic	7,5
The Basilisk Basilikum Orange Soda basil orange soda	7,5

Klassisch

classic

Martini bianco rosato	5cl	5
Sherry fino medium	5cl	5
Campari mit Orangensaft		6,9
Sekt Hausmarke „Fuchsbachtal“ weiß rosé	0,1l	3,5
Prosecco Piccolo	0,2l	7,5

Menü

Paprikacremesuppe
creamy bell pepper soup

Lammrücken
Thymianjus | Ratatouille | Kräuterpüree
saddle of lamb
thyme jus | ratatouille | herb puree

Geeiste Amarena-Baumkuchenschnitte
iced amarena baumkuchen slice

Inklusive 0,2l
CabMerlo
QbA | trocken | Weingut Dr. Koehler | Rheinhessen

51

*Eine vegetarische Alternative zum Hauptgang:
a vegetarian alternative to the main course:*

Gebackene Spinatknödel
Schwarze Walnüsse | Bergkäse | Parmesansauce | confierte Tomaten
baked spinach dumplings
black walnuts | mountain cheese | parmesan sauce | confit tomatoes

45

Vorspeise

starter

Carpaccio vom Rind Pesto Parmesan getrocknete Tomaten Rucola Balsamico beef carpaccio pesto parmesan sun-dried tomatoes rocket balsamic vinegar	14
Vorspeisenteller „Petit Renard“ Verschiedene kalte und warme Vorspeisen „petit renard“ starter plate various warm and cold starters	21
Antipasti 🌿 Zucchini Paprika Aubergine pickle Gemüse Oliven Fenchel Rosmarin Thymian antipasti zucchini peppers eggplant pickle vegetables olive fennel rosemary thyme	12
Paprikacremesuppe creamy bell pepper soup	8
Rinderkraftbrühe Einlage beef boullion garnish	8

Bowl

Bowl Knackiger Blattsalat Gemüsesprossen Couscous Tomate Gurke Avocado Apfel karamellisierte Haselnüsse crisp leaf salad vegetable sprouts couscous tomato cucumber avocado apple caramelized hazelnuts	18,5
Wahlweise mit optionally with	
Burrata burrata	
Gebeizter Lachs cured salmon	
Karamellisierter Ziegenkäse caramelized goat cheese	
Mit Feigensenf-Joghurt-Sauce oder Balsamicodressing with fig mustard yogurt sauce or balsamic dressing	

Pizza

Pizza Burrata Burrata Pesto Rucola Balsamico Parmesan pizza burrata burrata pesto arugula balsamic vinegar parmesan cheese	17,5
Pizza Parma Parmaschinken Tomate Rucola Parmesan pizza parma parma ham tomato arugula parmesan cheese	17,5
Pizza Antipasti Grillgemüse Parmesan pizza antipasti grilled vegetables parmesan cheese	17,5

Veggie & Vegan

Steinpilz Ravioli Parmesan Sauce geschmolzene Kirschtomaten Rucola porcini mushroom ravioli parmesan sauce melted cherry tomatoes arugula	18,5
Pasta Parmesan Tagliolini frittiertes Basilikum Parmesan pasta parmesan tagliolini fried basil parmesan	15
Tomaten-Linsen-Curry 🌱 Falafel gebackene Aubergine Harissa-Dip tomato and lentil curry falafel baked eggplant harissa dip	16,5

Fisch

fish	
Sankt Petersfisch Wermutsauce Ingwer-Karotten Kartoffel-Steckrüben-Püree st. peter's fish wormwood sauce ginger carrots potato and rutabaga purée	29,5

Fleisch

meat

Rumpsteak vom australischen Weiderind Jus Grillgemüse La Ratte Kartoffeln rump steak of australian pasture-raised beef jus grilled vegetable potato gratin	32
Riesencurrywurst Currysauce Pommes frites Beilagensalat currywurst curry sauce french fries side salad	14,5
Lammrücken Thymianjus Ratatouille Kräuterpüree saddle of lamb thyme jus ratatouille herb purée	30,5
Tagliata vom Rind Tagliolini Pilze Zwiebeln Jus Sahne beef tagliata tagliolini mushrooms onions gravy cream	26,5
Paniertes Schnitzel vom Jungschwein Bratkartoffeln kleiner Beilagensalat Balsamicodressing Gemüsesprossen schnitzel roasted potatoes side salad balsamic dressing vegetable sprouts	24
Extras auf Wunsch Extras on request	
Champignonrahm mushroom cream sauce	3,5
Pfeffersauce pepper sauce	4
Bratkartoffeln im Austausch einer Beilage Bratkartoffeln Speck Zwiebeln roasted potatoes in exchange for a side dish roasted potatoes bacon onions	2,5
Bratkartoffeln extra Portion roasted potatoes extra portion	4,5

Dessert

Crème-Brûlée | Matcha Panna-Cotta
crème brûlée | matcha panna cotta

10,5

Geeiste Amarena-Baumkuchenschnitte
iced amarena-baumkuchen slice

10

Eiscreme

ice cream

Amarena-Kirsch | Vanille
Schokolade | Walnuss
amarena cherry | vanilla
chocolate | walnut

Himbeersorbet 🍷

Passionsfruchtsorbet 🍷

raspberry sorbet
passion fruit sorbet

je Kugel 2,5
each scoop

Sahne 1,5
whipped cream

Wenden Sie sich bei Fragen zu Allergenen und
Inhaltsstoffen gerne an unser Team.

if you have any questions about allergens and ingredients,
please contact our staff.

UNSERE PREISE GELTEN IN EURO

our prices are in euro

Alkoholfrei

Vilsa Gourmet	0,25l	3
still medium	0,75l	6,5

Coca Cola Fanta		
Sprite Coca Cola Zero	0,3l	3,5

Ginger Ale Bitter Lemon		
Tonic Water Wild Berry	0,3l	3,7

Vita Malz	0,33l	3,5
-----------	-------	-----

Vaihinger Fruchtsäfte	0,2l	3
Apfel Johannisbeere Maracuja		
Orange Rhabarber		
als Schorle	0,3l	3,5

Orangensaft	0,2l	7
frischgepresst		

Fassbier

Krombacher Pils	0,3l	3,5
Krombacher Pils	0,5l	5,5
Krombacher Hefe Weizen	0,3l	3,5
Krombacher Hefe Weizen	0,5l	5,5
Alster	0,3l	3,5
Alster	0,5l	5,5

Flaschenbier

Krombacher Dunkel	0,33l	3,5
Krombacher Pils free	0,33l	3,5
Krombacher Weizen free	0,5l	5,5

Weißwein

Loriini 🍷	0,2l	7,5
QbA feinherb Schott Nahe	0,75l	26,5

„Hauptsache“ Riesling	0,2l	7,5
QbA trocken Josef Rosch Mosel	0,75l	26,5

Grauburgunder „Pfandturm“	0,2l	7,5
QbA trocken Dr. Köhler Rheinhessen	0,75l	26,5

Rotwein

Spätburgunder	0,2l	7,5
QbA feinherb Lergenmüller Pfalz	0,75l	26,5

CabMerlo	0,2l	7,5
QbA trocken Dr. Koehler Rheinhess.	0,75l	26,5

Primitivo	0,2l	7,5
IGT trocken Centurio Minor Apulien	0,75l	26,5

Rotling & Rosé

Rotling VDP. Gutswein	0,2l	7,9
QbA halbtrocken Juliusspital Franken	0,75l	27,9

Natureo Rosé 0,0 alkoholfrei 🍷	0,2l	7,2
trocken Miguel Torres Spanien	0,75l	27,5

Merlot Rosé	0,2l	7,5
Qualitätswein trocken Pfaffmann Pfalz	0,75l	26,5

Weinschorle	0,2l	5,5
-------------	------	-----

Happy Hour

in unserer Fuchsbau Bar
21:00 - 22:00 Uhr

Cocktails in **Jumbo**-Größe

Caipirinha
Long Island Ice Tea
Mai Tai
Mojito
Pina Colada
Planters Punch
Sex on the Beach
Touch Down

Aquavit 2cl

Malteser	3
Jubiläumsaquavit	3
Linie	4

Amaro 4cl

Averna	5
Ramazzotti	5

Brandy & Cognac 2cl

Osborne Veterano	4
Calvados Pâpidoux	4
Remy Martin	4,5
Calvados du Breuil	5

Bitter 2cl

Jägermeister	3
Meyers Bitter	3
Fernet Branca	3,5
Underberg	4

Grappa 2cl

Zanin Grappa	4
Marzardo Prosecco	4,5
Nonino Merlot	5

Klar 2cl

Fürst Bismarck	3
Ouzo	3
Wodka	3

Liqueur 2cl

Sambuca	3,5
Grand Marnier	3,5
Baileys 4cl	5

Longdrink 0.2l

Wodka Schweppes Bitter Lemon	7
Havanna Club Coca Cola	7,5
Gordons Gin Schweppes Tonic	8
Jack Daniels Coca Cola	7,5
Osborne Veterano Coca Cola	7,5

Whiskey 4cl

Jack Daniels	6,5
Tullamore Dew	6,5
Chivas Regal	7,5
Dimple de Luxe	7,5

Obstbrand 2cl

Prinz 34%

Birnela Kirscherla Himbeerla	
Pfirserla Alte Marille	
Nusserla Alte Haus Zwetschge 41%	4

Morand 43%

verschiedene Sorten	5,5
---------------------	-----

Ziegler 43%

Obstler	6,5
Williamsbirne	7
Alte Zwetschge	7,5
Walnuss	8
Sauerkirsch Mirabelle	8,5
Waldhimbeere	9
No. 1 Wildkirsch	14,5

Gunzwiler Destillate Urs Hecht 40%

Kirsch Teresa Barrique	8
Vieille Apricots	12,5

Heißgetränke

Café Crème	3,5
Entkoffeinierter Kaffee	3
Cappuccino	3,5
Espresso	2,8
Espresso Macchiato	3,1
Espresso doppelt	4,8
Espresso Macchiato doppelt	5,1
Latte Macchiato	4
Milchkaffee	4
Heiße Schokolade	4
Glas Tee	3,5

Ronnefeldt "100% Sorten"

English Breakfast Schwarzer Tee	
Early Grey Aromatisierter schwarzer Tee	
Green Dream Grüner Tee	
Charming Camomile Kräuter Tee mit Kamille	
Mindful Mint Kräuter Tee mit Minze	
Spice of Life Kräuter Tee mit Ingwer-Zitrone	
Magic Africa Kräuter Tee mit Kakao-Zimt	
Fruits of Joy Früchte Tee mit Papaya-Hibiskus	

Mehrwegpflicht für Take-away-Verpackungen

Liebe Gäste,
der Umwelt zuliebe setzen wir auf nachhaltige Lösungen. Deshalb bieten wir Ihnen für Speisen und Getränke zum Mitnehmen umweltfreundliche Mehrwegbehälter an.

Unsere Mehrwegoptionen:

- Alle Take-away-Gerichte und Getränke sind auf Wunsch in Mehrwegbehältern erhältlich
- Keine Zusatzkosten – lediglich eine kleine Pfandgebühr
- Gerne befüllen wir auch Ihre eigenen, sauberen Behälter

So einfach geht's:

- Bestellen Sie Ihr Gericht oder Getränk und wählen Sie die Mehrwegoption
- Zahlen Sie den Pfandbetrag, den Sie bei Rückgabe vollständig zurückerhalten
- Geben Sie die Behälter bequem bei uns oder bei teilnehmenden Partnerbetrieben zurück

Vielen Dank, dass Sie gemeinsam mit uns einen Beitrag zum Umweltschutz leisten!
Ihr Team vom Sporthotel Fuchsbachtal

Mandatory Reusable Containers for Take-Away Packaging

Dear Guests,
for the sake of the environment, we are committed to sustainable solutions. Therefore, we offer environmentally friendly **reusable containers** for takeaway food and drinks.

Our reusable options:

- All takeaway dishes and beverages are available in reusable containers upon request
- No additional charge – only a small refundable deposit
- We are happy to fill your own clean containers

It's that easy:

- Order your food or drink and choose the reusable option
- Pay a small deposit, which will be fully refunded upon return
- Simply return the containers to us or to participating partner locations

Thank you for supporting us in protecting the environment!

Yours sincerely,

The Sporthotel Fuchsbachtal Team