

FUCHS bedeutet weiterhin Wohlfühlküche.

Aber was ist Wohlfühlküche?

Das ist wohl eine sehr subjektive Sache. Für den einen ist es ein gesundes Mittagsessen und ein vitamingeprägter Saft mit dem er seinem Körper was Gutes tut. Der andere sehnt sich vielleicht eher nach etwas, was die Seele berührt und auf eine andere Weise gut tut. Es geht um die Balance. In jedem Fall ist es Essen was mit viel Liebe zum Detail von uns für euch zubereitet wurde.



FUCHS

Bei uns bleibt der Fertigmahl fern.

Wir bereiten Marmeladen, Dressings und Granolas bei uns mit Sorgfalt und Leidenschaft in der hauseigenen Küche vor. Für uns ist das hausgemachte Ehrensache! Ebenso Ehrensache ist die Qualität, wir arbeiten überwiegend saisonal und wo es möglich ist gerne regional und biologisch. Wir arbeiten mit Familienbetrieben zusammen und schätzen das persönliche. Wir möchten euch besondere Produkte bieten und hoffen, dass ihr offen für was Neues seid.

Lass dir ein leckeres Getränk oder Essen schmecken, gestalte dir deine eigene Wohlfühlküche, vielleicht an einem neuen Herzensort für dich und genieße deine kleine Auszeit zum Mitnehmen bei dir Zuhause!

FUCHS

natural. local. homemade.

Wir freuen uns unheimlich, dass wir euch wieder im Gastraum begrüßen dürfen. Aktuell gibt dafür einige Auflagen, die wir alle beachten müssen:

- 1. Meld dich drinnen an, wenn du draußen Platz nehmen möchtest. Wenn du drinnen sitzen möchtest, warte bitte an der Türe bis wir dich abholen.
Wir weisen dir deinen Tisch zu.
Bitte keine Tische und Stühle verschieben oder Tische wechseln, der Mindestabstand ist einzuhalten.**
- 2. Desinfiziere dir deine Hände bevor du deinen Tisch zugewiesen kriegst.**
- 3. Lass uns deine Kontaktdaten da.**
- 4. Am Tisch darfst du deine Maske ausziehen. Beim Ankommen und Rumgehen im Café bitte die Maske anziehen.**

Vielen Dank fürs Einhalten der Auflagen!

KAFFEE
by ERNST Kaffeeröster

ESPRESSO <i>einfach</i>	1.90
ESPRESSO <i>doppelt</i>	2.80
ESPRESSO MACCHIATO	2.20
AMERICANO <i>milder Kaffee</i>	2.20
LONG BLACK <i>starker Kaffee</i>	2.80
CAPPUCCINO	3.10
FLAT WHITE	3.60
CAFÉ LATTE	3.40

bio-vollmilch / bio-laktosefrei / soja 0.20 / oatly hafer 0.20

FILTERKAFFEE

BATCH BREW		
<i>klein</i>	170ml	2.50
<i>groß</i>	270ml	3.20

ETHIOPIA *nuancen von weißem tee, steinfrucht*
oder BRAZIL *nuancen haselnuss, schoki, nougat*

KALTER KAFFEE

COLD BREW *kalt extrahierter Kaffee . fruchtig . sanft .
nur schwarz genießen*
klein oder groß 2.70 / 3.30

ICED LATTE *milch . frischer espresso . eiswürfel*
single shot oder double shot 3.50 / 3.90

COLD BREW SCHORLE *cold brew . johannisbeere . soda* 3.90

BIO TEE 300ml

wir bereiten den tee mit der gleichen sorgfalt und liebe wie den kaffee für euch zu. ihr bekommt eine fertige tasse tee serviert: auf den punkt gebrüht, mit der richtigen temperatur und der korrekten ziehzeit. keine falsche bitterkeit und so viel aroma! 3.10

GRÜN <i>sencha</i>	SCHWARZ <i>darjeeling</i>
GRÜN <i>jasmin</i>	FRÜCHTE <i>wild fruits</i>
PFEFFERMINZE	

KEIN KAFFEE

CHAI LATTE <i>prana chai mit honig, schwarztee & gewürzen</i>	3.50
KURKUMA LATTE	3.60
KAKAO <i>belgische schoki und milch</i>	3.60

HAUSGEMACHTER EISTEE

ASSAM LEMON <i>hausgemachter eistee aus bio schwarztee, bio zitrone und lemongrass</i>	3.90
ROOIBOS HONEY ORANGE <i>hausgemachter eistee aus bio rooibos tee, nur mit honig gesüßt</i>	3.90

KALTE GETRÄNKE

WASSER	<i>laut oder leise</i>	2.30
BIO STREUOBSTSCHORLE	<i>apfel, rhabarber, johannisbeere</i>	3.20
BIO LIMO	<i>zitrone oder orange</i>	3.20
COLA	<i>premium</i>	3.20
HAUS LIMO	<i>himbeer zitronenmelisse</i>	3.80
FRISCH GEPRESSTER SAFT	<i>orange oder wechselnde sorte</i>	3.90

BIER 330ml

RADLER <i>Gösser Naturradler</i>	<i>sommer calling</i>	2.90
LANDBIER <i>Eifeler</i>	<i>leckerer klassiker</i>	2.90
HELLES <i>Acrobräu Mooser Liesl</i>	<i>süffig, leicht</i>	2.90
SAUERBIER <i>Badisch Gose</i>	<i>hopfen, fruchtig, zitronig</i>	3.60

BIO NATURWEIN 100ml

SCHAUMIG <i>Pet-Nat, Weingut Brand</i>	5.20
<i>cuvée aus weißburgunder und silvaner, ungefiltert, bisschen fruchtig, angenehme säure, trocken</i>	
WEISS <i>Frei-Körper-Kultur Naturwein, Weingut Schmitt</i>	4.50
<i>frisch, fruchtig, trotzdem trocken, trinkfreudig, super süffig, demeter</i>	
WEISS <i>Knochentrocken, Weingut Glücksjäger</i>	5.20
<i>burgundercuvée, mineralisch, schlank, extra trocken</i>	

FRÜHSTÜCK
Mo – Fr 10 – 12 / Sa – So 10 - 15

Für uns ist es ein wichtiger Teil unserer Wohlfühlküche, auf bestmögliche Qualität zu achten. Wir entscheiden uns bewusst für möglichst lokale und familiäre Betriebe. Somit kommt der Aufschnitt von Lennartz, das Brot aus der Eifel von der Bäckerei Breuer, der Käse von Krott und der Honig von Geller aus Laurensberg.

Für uns ist es selbstverständlich auf Fertigprodukte zu verzichten. Aufstriche, Konfitüren, Vinaigretten und Toppings sind hausgemacht.

BUTTERCROISSANT		2.10
SCHOKOCROISSANT		2.20
SCHOKOGRANOLA	<i>joghurt . granola . beerenlavendelkompott . sojajoghurt oder bio-vollmilch joghurt?</i>	7.80
KÄSE	<i>auswahl an käse . butter . nüsse . brot und brötchen</i>	10.20
WURST	<i>leberwurst . chorizo . krustenschinken . butter . brötchen</i>	10.20
HALB HALB	<i>auswahl an käse und wurst . butter . brot und brötchen</i>	10.20
SLOW SCHWEIN	<i>dinkelsauerteigbrot . 16 std gegartes schwein . haus-marinade . senfcaviar</i>	9.90
AVOCADO	<i>dinkelsauerteigbrot . gemaschte avo . pochiertes ei . knusperkerne. gerne auch vegan ohne ei, dafür mit vielen leckeren toppings</i>	9.90
ZIEGE	<i>walnussbrot . ziegenkäse . honig . fruchtige zwiebelmarmelade</i>	9.80
 DAZU:		
Pflaumen Tonka Marmelade		1.00
Himbeermarmelade		1.00
Blütenhonig		1.00
Pochiertes Ei		1.90

HERZHAFT
Mo – Fr ab 11:30 / Sa – So ab 13
bis 17 Uhr

Wir sind der Meinung, dass jede Jahreszeit für sich was Besonderes hat und kombinieren die saisonale Vielfalt kunterbunt miteinander. Wir probieren unsere Menus dabei so nachhaltig wie möglich zu planen. Wir suchen uns viele Produkte und Partner aus der Region.

Wir verwenden selbstverständlich keine Fertigmittel und kochen alles mit echten Lebensmitteln, ohne billige Füllstoffe und künstlichen Unsinn. Wir vertrauen auf die geschmackliche Magie, die entsteht wenn gute, hochwertige Lebensmittel miteinander kombiniert werden.

GEMÜSE KOKOS SUPPE <i>vegan . mit brot</i>	5.90
BULGUR BOWL <i>mit salat . zucchini . minze . feta</i>	10.20
SOMMERSALAT <i>mit fenchel . orangenvinaigrette . sonnenblumenkernen . walnüssen</i>	10.20
SLOW SCHWEIN <i>dinkelsauerteigbrot . 16 std gegartes schwein . haus-marinade . senfcaviar</i>	9.90
GRÜNZEUG <i>bunter salat . knuspertopping</i>	4.50