

## FUCHS bedeutet weiterhin Wohlfühlküche.

Aber was ist Wohlfühlküche?

Das ist wohl eine sehr subjektive Sache. Für den einen ist es ein gesundes Mittagessen 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.

Bei uns bleibt der Fertigmüll 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 Gasträum begrüßen dürfen. Aktuell gibt dafür einige Auflagen, die wir alle beachten müssen:**

- 1. Desinfiziere dir deine Hände bevor du deinen Tisch zugewiesen kriegst.**
- 2. PLEASE WAIT TO BE SEATED**  
**Wir weisen dir deinen Tisch zu.**  
**Keine Tische und Stühle verschieben, zusätzlich nehmen oder Tische wechseln, der Mindestabstand ist einzuhalten.**
- 3. An den Tischen nur so viele Menschen wie angemeldet sind.**
- 4. Auch wenn wir es so gerne würden: im Café mit dem Bier rumlaufen und mit allen quasseln geht leider (momentan noch) nicht. Bitte bleibt an euren Tischen.**
- 5. Lass uns deine Kontaktdaten da.**
- 6. Am Tisch darfst du deine Maske ausziehen. Beim Ankommen und Rumgehen im Café bitte die Maske anziehen.**



## 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>nur schwarz genießen</i>		
<i>klein</i>	170ml	2.50
<i>groß</i>	270ml	3.20

ETHIOPIA *washed, nuancen von weißem tee, steinfrucht*

## KALTER KAFFEE

COLD BREW <i>kalt extrahierter Kaffee . fruchtig . sanft . nur schwarz genießen</i>	<i>klein oder groß</i>	2.70 / 3.30
ICED LATTE <i>milch . frischer espresso . eiswürfel</i>	<i>single shot oder double shot</i>	3.50 / 3.90
COLD BREW SCHORLE <i>cold brew . johannisbeere . soda</i>		3.90
TONIC COLD BREW <i>thomas henry tonic . cold brew</i>		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!

GRÜN <i>sencha</i>	PEFFERMINZE <i>portugiesische getrocknete bio minze</i>
GRÜN <i>jasmin</i>	FRÜCHTE <i>wild fruits</i>
SCHWARZ <i>darjeeling</i>	

**KEIN KAFFEE**

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

**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>brombeer zitronenthymian</i>	3.80
CLUB MATE		2.90
FRISCH GEPRESSTER SAFT	<i>orange oder wechselnde sorte</i>	3.90
ROOIBOS HONEY ORANGE	<i>hausgemachter eistee aus bio rooibos tee nur mit rapshonig gesüßt</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>Raw White Pet-Nat, Weingut Eschenhof Holzer zum anstoßen . spritzig . ungefiltert . trüb . quitte . apfel . trocken</i>	5.20
WEISS <i>Frei-Körper-Kultur Naturwein, Weingut Schmitt frisch . fruchtig . trocken . trinkfreudig . super süffig . demeter</i>	4.50
ROT <i>Puszt Libre, Weingut Preisinger gekühlt . leicht . zwetschge . schwarzer pfeffer</i>	4.80

**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 . gesmashte 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
TOMATE & PICKLES	<i>dinkelbrot . tomatencashew-aufstrich . eingelegtes, gepickeltes gemüse</i>	8.90
<b>DAZU:</b>		
Pflaumen Tonka Marmelade		1.00
Himbeermarmelade		1.00
Blütenhonig		1.00
Pochiertes Ei		1.90

**HERZHAFT**  
**Mo – Fr ab 12:00 / 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.

KÜRBIS KOKOS SUPPE <i>mit ingwer . getoppt mit würzigen erdnüssen . brot</i>	5.90
SLOW SCHWEIN <i>dinkelsauerteigbrot . 16 std gegartes schwein . würzige haus-marinade . senfcaviar</i>	9.90
KÜRBIS SALAT <i>bunter salat . hausgemachte vinaigrette . gebackene kürbisspalten . ingwer rosmarin marinade . kichererbsen . geschälte cocktailtomaten</i>	10.20
GESCHMORTER SPITZKOHL <i>geschmorter spitzkohl . gebackene süßkartoffeln . warmes walnussbrot . kräuterjoghurt . rote zwiebeln (mit soja, vegan)</i>	10.20
KARTOFFEL UNTEREINANDER <i>würziges untereinander aus kartoffel, chinakohl, fenchel, datteln und getrockneten tomaten . karamellisierte bundmöhren . mais-lauch topping</i>	10.20

**DAZU:**

PORTION BROT <i>brot aus der eifel . hausgemachtes kräutersalz . olivenöl</i>	1.80
GRÜNZEUG <i>bunter salat . knusper topping</i>	4.50

**zusätzlich zu dieser karte bieten wir euch oft noch  
leckere, saisonale tagesgerichte an.  
schaut dafür gerne auf die tafel oder fragt die fuchs crew.**