

FUCHS ABHOLSERVICE

Montags 9:30 – 19:00
Dienstags – Sonntags 9:30 – 16:30

Ab dem 2.11. muss die Gastronomie deutschlandweit die Gasträume schließen.
Abholen und zum Mitnehmen geht weiterhin.

Was ist zu beachten?

- Gerne telefonisch (0241-47594492) mit Wunschzeit vorbestellen um deine Wartezeit zu verkürzen (bei Mittagessen und Frühstück)
- Für Kaffee und Kuchen gerne spontan reinkommen
- Maskenpflicht beim Bestellen und Abholen
- Desinfiziere dir beim Betreten deine Hände

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 vitamengefüllter 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.



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 0.30 / oatly hafer 0.30

FILTERKAFFEE

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

BRAZIL *nuancen von karamell & schoki*

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 *sencha*
GRÜN *jasmin*
SCHWARZ *darjeeling*
FRÜCHTE *wild fruits*
PFEFFERMINZE *portugiesische getrocknete bio minze*

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

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
<hr/>		
FRISCHER ORANGENSAFT	<i>200ml</i>	3.90
FRISCHER SAFT	<i>karotte, apfel, ingwer, zitrone 200ml</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

WEISS <i>Frei-Körper-Kultur Naturwein, Weingut Schmitt</i>		4.50
<i>frisch . fruchtig . trocken . trinkfreudig . super süffig . demeter</i>		
WEISS <i>Knochentrocken, Weingut Glücksjäger</i>		5.20
<i>burgundercuvée . mineralisch . schlank . extra trocken</i>		
ROT <i>Pusztá Libre, Weingut Preisinger</i>		4.80
<i>gekühlt . leicht . zwetschge . schwarzer pfeffer</i>		

**FRÜHSTÜCK
bis 16 Uhr**

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

DAZU:

Pflaumen Tonka Marmelade	1.00
Himbeermarmelade	1.00
Blütenhonig	1.00
Pochiertes Ei	1.90

HERZHAFT
Mo – Fr ab 11:00 / Sa – So ab 12 bis 16 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.

HAUSGEMACHTE SUPPEN <i>schau gerne auf die tafel oder frag uns, wir wechseln häufiger für euch</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 . topinambur . getrocknete aprikosen</i>	10.20
PILZRISSOTTO <i>champignons . austernpilze . steinpilze parmesan reggiano</i>	10.20
BULGUR BOWL <i>bulgur . salat . marinierter kürbis . gebratener lauch . kürbiskerne . sonnenblumenkerne</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.**