

FUCHS ZUM MITNEHMEN

**& endlich wieder auf der
Terrasse und im Gastraum!**

TÄGLICH 9:30 – 17:00



FUCHS

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 vitaminingefüllter 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 Fertigmram 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
roasted by ERNST Kaffeeröster

ESPRESSO	<i>einfach / doppelt</i>	1.90 / 2.80
ESPRESSO MACCHIATO	<i>einfach</i>	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

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

nur am wochenende.

fragt gerne die crew welchen filter wir grade im ausschank haben.

KALTER KAFFEE

COLD BREW	<i>kalt extrahierter kaffee . fruchtig . sanft . nur schwarz genießen klein / groß</i>	2.70 / 3.30
ICED LATTE	<i>milch . frischer espresso . eiswürfel single shot / double shot</i>	3.50 / 3.90
ICED AMERICANO		2.50
COLD BREW SCHORLE	<i>cold brew . johannisbeere . sprudel</i>	3.90
TONIC COLD BREW	<i>thomas henry tonic . cold brew</i>	3.90

bio-vollmilch / bio-laktosefrei / soja 0.30 / oatly hafer 0.30

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>	3.10
GRÜN	<i>jasmin</i>	3.10
SCHWARZ	<i>darjeeling</i>	3.10
FRÜCHTE	<i>wild fruits</i>	3.10
PFEFFERMINZE	<i>portugiesische getrocknete bio minze</i>	3.10

KEIN KAFFEE

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

KALTE GETRÄNKE 330ml

WASSER	<i>laut / leise</i>	2.30
GROSSE FLASCHE WASSER	<i>laut / leise 750ml</i>	5.90
BIO STREUOBSTSCHORLE	<i>apfel / rhabarber / johannisbeere</i>	3.20
BIO LIMO	<i>zitrone oder orange</i>	3.20
COLA	<i>premium</i>	3.20
CLUB MATE	<i>mate klassiker</i>	2.90
HAUS LIMO	<i>brombeer-zitronenthymian 300ml</i>	3.80
FRISCHER SAFT	<i>wechselnde sorte 250ml</i>	3.90
FRISCHER ORANGENSAFT	<i>250ml</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 fruchtig . trocken . trinkfreudig . süffig . demeter</i>	4.50
WEISS	<i>Knochentrocken, Weingut Glücksjäger burgundercuvée . mineralisch . schlank . extra trocken</i>	5.20

HAUSGEMACHTE KUCHEN

CHEESECAKE	<i>nusskeksboden . fruchtiges topping</i>	3.30
SCHOKO-KAFFEEKUCHEN	<i>mit schokosoße . vegan</i>	2.90

zusätzlich dazu haben wir immer eine leckere, wechselnde Auswahl an hausgemachten Kuchen für euch da, immer mit Dinkelmehl und unraffiniertem Zucker gebacken. Schaut gerne in die Kuchenvitrine an der Theke oder fragt die FUCHS-Crew um euch zu entscheiden ☺

FRÜHSTÜCK

unter der Woche: 9:30 – 11:30 / am Wochenende: 9:30 – 15:00

Für uns ist es ein wichtiger Teil unserer Wohlfühlküche, auf beste 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 / SCHOKOCROISSANT		2.10 / 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>	9.90
DAZU:		
Pflaumen Tonka Marmelade		1.00
Himbeermarmelade		1.00
Blütenhonig		1.00
Pochiertes Ei		1.90

HERZHAFT

unter der Woche: 11:30 – 16:30 / am Wochenende: 13:00 – 16:30

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.

ZUCCHINI CURRY SUPPE	<i>zucchini . kartoffeln . orientalische gewürze . vegan</i>	5.90
SLOW SCHWEIN	<i>dinkelsauerteigbrot . 16 std gegartes schwein . würzige haus-marinade . senfcaviar</i>	9.90
NUSSKARTOFFELN	<i>geröstete kartoffeln . salat . rote beete . feigen-senf vinaigrette . mais-topping .</i>	10.80
WASSERMELONENSALAT	<i>bunter salat . wassermelone . fenchel kokos sugo . basilikumsalz . + feta</i>	10.20 2.00
AVOCADO VEGAN	<i>dinkelsauerteigbrot . gemashte avo . kraut . tomaten . knusperkerne.</i>	9.90

zusätzlich gibt es wechselnde, saisonale TAGESGERICHTE

**schaut dafür gerne auf die tafel, in unser instagram highlight
(@fuchs_naturalfood), auf die info vorne im fenster oder fragt die fuchs crew.**

DAZU:

PORTION BROT	<i>brot aus der eifel . hausgemachtes kräutersalz . olivenöl</i>	1.80
GRÜNZEUG	<i>bunter salat . knuspertopping</i>	4.50
PORTION FETA		2.00