



## SAISONAL

**Bärlauch- Creme- Suppe** 10,00  
frisch, von Hand im Reitlingstal gepflückt


**Bruschetta auf knusprigem  
Knoblauchbrot** 9,50  
mit frischen Tomatenwürfeln und Basilikum

**hauchdünnes Carpaccio vom Rind** 15,50  
mit gebratenen Pilzen, Rucola, Pinienkernen,  
Parmesan und Pesto mit 2 Scheiben geröstetem Brot

**Tatar vom Rind** 16,00  
frisch von Hand geschnitten, mit kleinem  
knackigem Salat und 2 Scheiben geröstetem  
Brot

**gebratene Garnelen** 14,50  
mit Knoblauch und feinen Kräutern auf einem  
Raukenest mit 2 Scheiben geröstetem Brot  
5 Stück | jede weitere 3,00

**Antipasti** 14,50  
Zucchini, gebratene und gefüllte Champignons,  
Paprika, Fenchel, Portweinzwiebeln,  
Serrano Schinken  
mit 2 Scheiben geröstetem Brot

 = Vegan

**Gefüllte Bärlauch Ravioli** 21,00  
in Butter mit Kräutern, Tomaten  
und Zwiebeln

**ganze Harzer Forelle** 25,00  
mit geschmorter Dill-Gurke und  
Butter Kartoffelstampf

**Kalbsleber Berliner Art** 19,50  
mit geschmorten Äpfeln und Zwiebeln  
an Butter Kartoffelstampf  
auf kräftiger Jus

**Wildburger Hubertus** 19,50  
*frisch aus dem Reitlingstal*  
Preiselbeerrelish, Gorgonzola, saftige  
Birnscheibchen und Ruccola  
+ Pommes frites 3,50

**Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art** 25,00  
auf knusprigem Kartoffel Rösti  
mit frischer Champignonrahmsauce,  
und kleinem Salat

**Holzfüllersteak „Suse“** 18,50  
knusprig gebratenes Nackensteak mit  
geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und  
hausgemachter Kräuterbutter

**Apfelbeignets mit Vanilleeis** 10,00

**Crème Brûlée** 10,00



## KLASSIKER


**köstliches Brot im Korb 8,00**  
mit würzigem Kräuterschmand

**Lachstatar 16,00**  
frisch von Hand geschnitten,  
mit Pekannuss-Mango-Chutney, kleinem knackigem  
Salat und 2 Scheiben geröstetem Brot

**Currywurst 15,50**  
**der Bar-Klassiker**  
*vom „Echt Havelländer Apfelschwein“*  
mit Pommes, Salat & fuchsiger Currysauce

**hausgemachter Kutter Backfisch 24,50**  
in Bierteig, mit Remoulade,  
mit Bratkartoffeln oder Pommes  
und Gurkensalat

**Fuchs Burger 19,50**  
Saftiges Rindfleisch, geschmorte Portwein-  
Zwiebeln, Butter-Brioche-Brötchen, knuspriger  
Bacon, saftiger Käse, selbst eingelegte Gurken-  
pickles, Tomatenjus, Salat  
+ Pommes frites 3,50

**Falafel Plätzchen mit Spinat 19,50**   
mit rotem Pesto, Linsensalat,  
und Joghurt-Minz-Sauce  
(ohne Sauce vegan)


 = Vegan

**aromatischer Fuchs Salat 14,50**  
mit knackigem Saison Gemüse, knusprigen  
Croutons und, leckerem Balsamico- Dressing

+ sanft gebratene Maispoulardenbrust 10,00  
+ Rindersteakstreifen 10,00  
+ knusprig gebratene Garnelen 10,00

**Wiener Schnitzel 28,50**  
aus dem Kalbsrücken, mit schmackhaftem  
Gurkensalat, dazu krosse Speck-Bratkartoffeln

**Bavette 16,50**  
mit Pesto, Kirschtomaten, frischem Gemüse  
& Pinienkernen  
+ sanft gebratene Maispoulardenbrust 10,00  
+ Rindersteakstreifen 10,00  
+ knusprig gebratene Garnelen 10,00

**Veganer Burger 19,50**   
Saftiges Erbsenpatty mit frischer veganer  
Rucolamayo, schönen glasigen Portwein-  
Zwiebeln, hausgemachten Gurkenpickles in einem  
veganen Brötchen und kleinem extra Salat  
+ Pommes frites 3,50

**frisch von der Weide**  
**direkt auf den Grill 31,50**  
Kräuterbutter  
mit Bratkartoffeln  
oder Pommes  
oder Butter Kartoffelstampf  
+ **Rustikales Gemüse** 6,50  
+ **Beilagen Salat** 6,50  
+ **geschmorte Zwiebeln** 5,50  
+ **Jus** 2,5  
+ **Surf** (5knusprig gebratene Garnelen) 10,00