



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA



Speisekarte

ÖFFNUNGSZEITEN

Frühstück
täglich von 07:00 bis 12:00 Uhr

Gourmetfrühstück
inkl. Althäuser Sekt
€ 20.80 pro Person

Warme Küche
montag bis sonntag
von 12:00 bis 22:00 Uhr
(durchgehend)

Reservierungen
Telefon: (04503) 80 2-0

Liebe Gäste,

mit unserer Speisekarte möchten wir Ihnen mehr Genuss aus Schleswig-Holstein und der umliegenden Region bieten.

Eine enge Zusammenarbeit mit Landwirten, die Wert auf eine artgerechte Haltung legen und Produzenten, die nach traditionellen Methoden produzieren, sichert die Qualität unserer Produkte.

So kommt zum Beispiel unser Rindfleisch, von der deutschen Färse, von Höfen aus der Umgebung. Das Schweinefleisch beziehen wir aus der Sattelschweinmanufaktur Schramm bei Ahrensböök, den Käse vom Backensholzer Biohof, das Wild von heimischen Jägern und unsere Kartoffeln aus dem Herzen der Lüneburger Heide vom Bauernhof Sievers.

Wir kochen ausschließlich mit frischer Ware und verwenden keinerlei industrielle Fertigprodukte.

Auf unserer neu gestalteten Speisekarte finden Sie nun weniger Gerichte, jedoch werden wir die Karte in regelmäßigen Abständen aktualisieren und Ihnen mehr saisonale Produkte bieten.

Sollten Sie frühere Gerichte auf unserer Karte vermissen, so sprechen Sie uns gern an.

Wir erfüllen gerne Ihre besonderen Wünsche.

Familie Fuhrmann
Inhaber

Sven Blumenthal
Küchenchef

Unsere Empfehlungen im Januar

Unsere Aperitifempfehlung

„Winterbirnentraum“
Alkoholfreier Prosecco vom Obsthof Geiger 0,1l
EUR 4,50
*

Pastinaken -Trüffelcrèmesuppe

mit Rucola-Pesto Baguette
EUR 8,80

Frisésalat in Balsamicovinaigrette

mit geräucherte Entenbrust
EUR 14,80

Holsteiner Grünkohl

mit Kasseler, Schweinebacke, Kohlwurst
und knusprigen Bratkartoffeln oder süßen Kartoffeln
EUR 19,80

Eisbein vom Sattelschwein

mit Erbsenpüree, Sauerkraut
und Speckstippe
EUR 24,50

Wolfsbarschfilet gebraten

mit Artischocken-Safrangemüse und
französischen Röstkartoffeln
EUR 24,80

Frischer Gänsebraten von Schönmoorer Hof

in eigener Jus, mit Rotkohl und Heidekartoffeln
EUR 28,80

Halbe Ente vom Schönmoorer Hof

in eigener Jus mit Kartoffelklößen und
Dithmarscher Apfelrotkohl
EUR 27,80

Orangen-Crème Brûlée mit Marzipaneis

EUR 8,80

Unsere aktuellen Buffets

Mittwochs ab 18:00 Uhr:

Unser traditionelles Spanferkel vom Grill
aus der Sattelschweinmanufaktur von Bauer Schramm
EUR 24,80

Freitags ab 18:00 Uhr:

Norddeutsches Fischbuffet
EUR 29,80

Sonntags ab 18:00 Uhr

Wildbuffet
mit Spezialitäten aus heimischem Schuss
EUR 36,80

Aus der kalten Küche

„Abendbrot“

Mit Holsteiner Katenschinken, Wurst und Käse aus der Region,
dazu servieren wir eine Brotauswahl und Butter
EUR 14,80

Holsteiner Sauerfleisch,

-serviert im Weckglas- mit Salatbeilage,
dazu knusprige Bratkartoffeln
EUR 14,80

Vorspeisen

Zweimal gebackenes Ziegenkäsesoufflé

mit besten Zutaten aus der Holsteinischen Schweiz
und Tomatensauce

EUR 12,50

Geräuchertes Filet von der Forelle

mit Salatbeilage und gebuttertem Pumpernickel

EUR 12,80

Tatar vom Holsteiner Färsenfilet

Herzhaft-pikant angemacht

serviert mit kleinem Salatbukett,

Schwarzbrot und Butter

...als Vorspeise EUR 14,80

...als Hauptgang mit Bratkartoffeln EUR 21,80

Frisch geklopftes Carpaccio vom Husumer Weiderind

mit marktfrischer Kresse, Pinienkernen und
gehobeltem Hartkäse

EUR 16,80

Suppen

Kraftbrühe vom Holsteiner Weiderind

mit Fleischklößchen, Eierstich und Wurzelgemüse

EUR 8,80

Essenz von der Strauchtomate

mit Basilikum-Geflügelklößchen

frischer Kresse und Baguette

EUR 8,00

Bouillabaisse nach „Timmendorfer“ Art

mit verschiedenen Filets von heimischen Edelfischen,
Muscheln und Nordseekrabben mit feinem Wurzelgemüse
und Knoblauchbaguette

...als Vorspeise EUR 9,80 oder

...als Hauptgang EUR 17,80

... oder für zwei und mehr Personen
im le Creuset Topf serviert

Salate

Marktfrischer Salat mit Gemüsespänen, Kresse,

Hausdressing und ofenfrischem Baguette

EUR 8,50

Blattsalate

mit hausgeräuchertem Katenschinken,
Kräutervinaigrette, gehobeltem Hartkäse und Baguette

EUR 11,80

Kleiner gemischter Blattsalat

mariniert in Kräutervinaigrette

EUR 4,50

Fleisch

Gereiftes Färsen-Rumpsteak,
knusprige Bratkartoffeln,
marinierte Blattsalate und Kräuterbutter
EUR 26,80

Ribeye Steak mit frischen Kräutersaitlingen
Kräuterbutter, gemischtem Salat
und Süßkartoffel-Pommes-Frites
250g EUR 29,80
350g EUR 33,80

Tournedos vom Rinderfilet auf Portweinjus
mit Morcheln, grünen Bohnen
und Kartoffel-Rote Bete-Gratin
EUR 32,50

Gebratene Kalbsleber
mit gerösteten Zwiebelringen, Calvadosäpfeln
und Kartoffelpüree
EUR 24,80

Roastbeef - langsam rosa gebraten,
kalt serviert - mit kleiner Salatbeilage,
Remoulade, Brot und Butter oder Bratkartoffeln
EUR 21,80

Unser Rindfleisch beziehen wir ausschließlich aus Höfen der Umgebung.
Eine artgerechte Haltung, bestes Futter und strenge Kontrollen
sorgen für eine gleichbleibend hohe Fleischqualität.

Fisch

Gebratene Ostsee Scholle „Finkenwerder Art“

mit einer Speck- Zwiebel Stippe,
Heidekartoffeln und Gurkensalat nach altem Hausrezept
EUR 22,80

Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf Rahmsauerkraut und Kartoffelschnee
EUR 24,80

Ostseedorsch auf Schmorgurken

an Pommery-Senfsauce,
Heidekartoffeln
EUR 22,80

Timmendorfer Krabbenteller

frische Nordseekrabben*, Gambas, Riesengarnele
und Räucherlachs, verschiedene Dips
an mariniertem Wildkräutersalat mit Bratkartoffeln
klein EUR 19,80
groß EUR 28,50

Ostsee – Aal in Sauer

- serviert im Weckglas – mit Salatbeilage,
dazu knusprige Bratkartoffeln
EUR 25,80

*mit Konservierungsstoffen

Wild

Filetgeschnetzeltes vom Wild

mit Rotweinschalotten und Ingwer abgeschmeckt,
Haselnussspätzle und mariniertes Blattsalat

EUR 26,80

Geschmorte Wildschweinkeule mit Waldpilzen,

Preiselbeerbirne, Kohlrabigemüse und
hausgemachte Kartoffelkroketten

EUR 24,80

Unsere Klassiker

Labskaus

mit Spiegelei, Gewürzgurke,
Rote Bete und Rollmops

EUR 19,80

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit warmen Kartoffel-Gurkensalat

EUR 24,80

Saftiges Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Rahmsauce

Mandelbrokkoli und knusprigen Pommes frites

EUR 25,80

Gesottener Tafelspitz vom Holsteiner Kalb

mit Apfel- Meerrettich Schmand,
Wurzelgemüse und Heidekartoffeln

EUR 23,80

Der Klassiker für „Zwei“

Châteaubriand

am Tisch tranchiert, mit Jus und Sauce Béarnaise,
serviert mit einer Gemüseauswahl und Kartoffelgratin
EUR 34,80 pro Person

Vegetarisches

Gartenfrische Zucchini

mit Ratatouille-Gemüse gefüllt
und mit Schafskäse gratiniert auf Bärlauch-Sahneschaum
EUR 15,80

Zweimal gebackenes Ziegenkäsesoufflé,

marinierter Blattsalat
EUR 15,80

Vegan

Ragout vom Hokkaido-Kürbis

mit grünen Bohnen
und Karuka-Curry
EUR 14,80

Kindergерichte

Knusprige Hähnchenfilets

mit Pommes Frites

EUR 7,50

Hausgemachte Spaghetti

mit Bolognese Sauce

EUR 9,50

Fischstäbchen vom Ostsee Dorsch

mit Tomatensauce und Kartoffelpüree

EUR 11,50

...und zum Dessert eine kleine Überraschung

Dessert

unsere Sorbets:

Kirsche

Birne

Himbeere

Limone-Basilikum

Mango-Chili

Orange

...je Kugel mit einem Schuss Riesling Sekt beschwipst

EUR 3,90

Dessert

Unser Eis vom Bauernhof Steffens in Ahrensböök

Frische Milch, Sahne und Eigelb - dazu frische Früchte, bevorzugt aus der Region. Mehr wird von Familie Steffens zur Eis-Herstellung nicht verwendet. Das Eis ist frei von künstlichen Aromen, Farbstoffen, Binde- und Konservierungsmitteln.

Sie werden es schmecken...

unsere Sorten:

Bourbon-Vanille

Erdbeere

Schokolade mit Stückchen

Pfefferminz mit Stracciatella

Buttermilch mit Zitrone

Buttermilch mit Zitrone

Heidelbeer-Joghurt

Weißer Kaffee mit Baileys

Mascarpone mit Kakao

... je Kugel: EUR 2,90

Dessert & Käse

Klassische Crème Brûlée
mit Pflaumen-Walnuss-Ragout
EUR 8,50

Warmes Schokoladen Soufflé
und weißes Kaffee- Eis mit Baileys
EUR 8,00

Timmendorfer Rote Grütze
mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne
EUR 6,50

Fünf Sorten Käse vom Bio-Hof Backensholzer
dazu hausgemachtes Birnen Chutney,
zweierlei Brot und Butter
EUR 13,50 / kleine Portion EUR 8,50

Fuchsbau | Romantik Hotel • Restaurant • SPA
Dorfstraße 9-11 · 23669 Timmendorfer Strand
Tel: (04503) 802-0 · Fax: (04503) 57 67
E-Mail: info@fuchsbau.com
Internet: www.fuchsbau.com