



# 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 warmem 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

## Kindergerichte

### **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](mailto:info@fuchsbau.com)  
Internet: [www.fuchsbau.com](http://www.fuchsbau.com)