

KELTIC



ALE

ALE

This fantastic tasting British ale brewed from a traditional old recipe offers a full-bodied and fruity taste perfectly balanced with hops and malt, which will not only excite your taste buds but also quench your thirst. Enjoyed with a good traditional Pub meal there is no other way to satisfy your palate as with this delicious amber ale.

2,50 € TAKE AWAY
0,33 l (incl. 0,08 € Pfand)

KELTIC



PALE ALE

PALE ALE

At the beginning of the 1700s, instead of wood or peat, coke started to be used to roast the malts and in doing so the malt was paler in comparison to the darker, smoked malts used in Ale at that time.

This traditional recipe derived from an original in the 1780's allows you to savour the refreshing hoppy taste without the additional artificial sugars and fruit supplements that you find in many modern Pale Ales to date.

2,90 € TAKE AWAY
0,33 l (incl. 0,08 € Pfand)

KELTIC



STRONG
LAGER

STRONG LAGER

The Keltic Lager compares to a Pilsner first brewed in the mid 1800's with cool fermenting yeasts which was stored in caves. Due to the bottom fermenting rather than top fermenting as with Ales a clear golden beer was introduced and quickly became very popular. This traditional strong lager with no artificial additives is best served cold with a high foaminess to appreciate its perfect flavour.

2,70 € TAKE AWAY
0,33 l (incl. 0,08 € Pfand)

The Fox and Hound

ENGLISH PUB & LOUNGE

HOW IT ALL BEGAN.....

One day in the 15th century somewhere in the countryside of Batshire a clever fox had managed to escape Lord Anthony and his hunting hound. During the fox chase he had sneaked into the cellar of Squire Perry's inn, where he spent his time sipping away from a barrel of good Black Fox Bitter. From then on Squire Perry granted the fox sanctuary every time the fox hunt was to begin.

While the outwitted hound searched in vain for his quarry, the fox relished in the company of the Innkeeper lapping up the odd pint. The fox even outlived Lord Anthony who succumbed to his injuries after a riding accident. Word has it, that it was a drunken fox that startled the horse !

WIE ALLES ANFING.....

Es war einmal im 15. Jahrhundert in Batshire, als ein schlauer Fuchs den Grafen Anthony und seinen Jagdhund bei einer Fuchsjagd abschüttelte. Der Fuchs schlich sich in den Keller von Gastwirt Perry's Kneipe, wo er sich, gutes Black Fox Bitter vom Faße schlürfend, die Zeit vertrieb. Von diesem Tag an gewährte ihm Gastwirt Perry jedesmal Zuflucht, wenn eine Fuchsjagd stattfand. Während der überlistete Hund jeden Tag vergebens im Unterholz nach seinem Opfer suchte, entspannte sich der Fuchs biertrinkend in Gesellschaft des Wirtes. Der Fuchs überlebte sogar Graf Anthony, welcher nach einem Reitunfall seinen Verletzungen erlag.

Man sagt, dass ein betrunkenener Fuchs das Pferd erschreckt habe !



www.FoxPub.de

BREAKFAST MENU

served Saturday and Sunday
otherwise upon request

Full English Breakfast 12,90

3 Bacon, 2 eggs, 2 sausages, mushrooms, grilled tomato,
baked beans, butter and toast
3 Speck¹⁰, 2 Spiegeleier, 2 englische Würstchen^{4,8}, Champignons,
gegrillte Tomate, Baked Beans in Tomatensoße, Butter und Toast

Half English Breakfast 9,90

2 Bacon, 1 egg, 1 sausage, baked beans, butter and toast
1 Speck¹⁰, 1 englische Würstchen^{4,8}, 1 Spiegelei, Baked Beans,
Butter und Toast

Continental Breakfast 7,90

1 Boiled egg, 2 slices of toast, baguette, butter
& choose 3 of the following:
Gekochtes Ei, 2 Scheiben Toast, Baguette, Butter
& 3 zur Auswahl:
Gouda^{2,10}, feta, blue cheese^{2,10}, ham (Schinken^{9,10,12}),
smoked ham (geräucherter Schinken^{9,10,12}), salami^{2,9,10},
chicken breast (Hähnchenbrust)

„Veggie“ Breakfast 7,90

Scrambled eggs, baked beans, mushrooms, tomato, toast and butter
Rührei, Baked Beans, Champignons, Tomate, Toast und Butter

American Breakfast 9,90

2 Fried eggs, streaky bacon and hash browns, toast and butter
2 Spiegeleier, Frühstückspeck und Rösti, Toast und Butter

Kiddies Breakfast 5,50

1 Scrambled egg, ham^{9,10,12} or cheese^{2,10}, butter,
2 slices of toast, 1 tea or hot chocolate
1 Rührei, Schinken^{9,10,12} oder Käse^{2,10}, Butter,
2 Scheiben Toast, 1 Tee oder Kakao

Pancakes 6,90

with Nutella, maple syrup, cinnamon or lemon and sugar
mit Nutella, Ahornsirup, Zimt oder Zitrone und Zucker

EGG VARIATIONS

2 Eggs, scrambled, fried, boiled, 5,90

poached or an omelette, with toast and butter
Zwei Eier als Rühreier, Spiegeleier, gekochte Eier,
pochierte Eier oder als Omelette mit Toast und Butter

- Toppings 1,00

Cheddar cheese^{2,10}, mushrooms, crispy bacon¹⁰,
Chili con Carne, blue cheese, sauted onions
Cheddar Käse^{2,10}, Champignons, Speck¹⁰, Chili con Carne,
Blauschimmelkäse^{2,10}, Röstzwiebeln

SOUPS | SUPPEN

Tomato soup Tomatensuppe	4,20
Soup of the Day Tagessuppe	4,20

STARTERS | VORSPEISEN

Smoked salmon on toast Geräucherter Lachs ² auf Toast	9,90
Breaded camembert (2 pieces) with cranberry sauce and baguette Gebackener Camembert (2 Stück) mit Preiselbeeren und Baguette	8,90
Garlic bread Knoblauchbrot	3,50
Garlic bread with cheese Knoblauchbrot mit Käse ^{2,10}	4,00
Nachos with salsa Nachos mit Salsa	3,90

POTATO SKINS | GEFÜLLTE KARTOFFELN

Served with salad Serviert mit Salat	
Sour cream and chives Saure Sahne und Schnittlauch	6,90
Chilli con Carne	6,90
Cheese and bacon Käse ^{2,10} und Speck ¹⁰	6,90
Baked beans Baked Beans in Tomatensoße	6,90
Fourskins: One of each Eins von jedem	12,90

FINGERFOOD

Served with salad and baguette Serviert mit Salat und Baguette	
5 Cheese sticks, tomatoes, salsa sauce 5 Käsestangen ^{2,10} , Tomaten-Salsa-Soße	7,50
4 Breaded shrimps with sweet and sour sauce 4 panierte Garnelen ² mit süß-saurer Soße	7,50
4 Jalapeño peppers with cocktail sauce 4 Jalapeño-Peppers mit Cocktailsoße	7,50
8 Crispy onion rings with sour cream 8 Zwiebelringe mit saurer Sahne	7,50
8 Breaded mushrooms with curry sauce 8 panierte Champignons mit Currysoße	7,50
5 Chicken wings BBQ, hot 5 Hähnchenflügel mit BBQ-Soße, scharf	7,50
5 Chicken fingers with honey mustard 5 Hähnchenfinger mit Honig-Senf-Soße	7,50
5 Fish fingers with remoulade sauce 5 Fischfinger ² mit Remouladensoße	7,50
2 portions of your choice with dip 2 Portionen nach Ihrer Wahl mit Dip	13,90
3 portions of your choice with dip 3 Portionen nach Ihrer Wahl mit Dip	19,90
4 portions of your choice with dip 4 Portionen nach Ihrer Wahl mit Dip	25,90

BASKET OF CHIPS

Basket of Chips Hausgemachte Kartoffelecken	4,90
---	------

SANDWICHES

Served with salad & crisps
 Serviert mit Salat & Kartoffelchips

Egg Mayonnaise Ei Mayonnaise	5,90
Chicken Hähnchen	5,90
Cheese Käse ^{2,10}	5,90
Tuna Thunfisch ²	5,90
Ham Schinken ^{9,10,12}	5,90
Salami baguette Salami ^{2,9,10} -Baguette	5,90
Baked beans on toast Baked Beans auf Toast	5,90



TOPPINGS 1,00

Cheddar cheese, mushrooms, crispy bacon,
 chilli con carne, blue cheese, sauted onions
 Cheddar-Käse^{2,10}, Champignons, Speck¹⁰,
 Chili con Carne, Blauschimmelkäse^{2,10},
 Röstzwiebeln

SANDWICHES DE LUXE

Served with salad and chips
 Serviert mit Salat und hausgemachten Kartoffelecken

Tuna melt on baguette	9,90
Thunfisch ² auf Baguette mit Käse ^{2,10} überbacken	
Sausage and grilled tomato sandwich	9,90
Apfel-Salbei-Würstchen und gegrillte Tomate	
Egg and bacon served on toast	9,90
Ei und englischer Speck ¹⁰ auf Toast	
Foxy Club Sandwich „chicken and bacon“	12,90
Foxy Club Sandwich „Hähnchen und Speck ¹⁰ “	
Cajun chicken with bacon and gratinated cheese on baguette	11,90
Cajun-Hähnchen mit überbackenem Käse ^{2,10} und Speck ¹⁰ auf Baguette	
Peppered steak with sauted onions on baguette	14,90
Pfeffersteak mit gebratenen Zwiebeln auf Baguette	

BURGERS & HOTDOG

Served with hand cut chips and coleslaw
 Serviert mit hausgemachten Kartoffelecken,
 Krautsalat und Mayonnaise

Hotdog with cheese and sauted onions	9,90
Hotdog mit Käse ^{2,10} und Röstzwiebeln	
Prime beef Rindfleisch-Burger	12,90
Chicken breast Hähnchen-Burger	12,90
Veggie Gemüse-Burger	9,90
Fish Fisch ² -Burger	12,90

HOMEMADE PIES | HAUSGEMACHTE AUFLÄUFE

Steak and kidney pie, chips, mushy peas and gravy Rindfleisch und Nieren im Teigmantel, Kartoffelecken, Erbsenpüree und Soße	14,90
Chicken and mushroom pie, chips, mushy peas and gravy Hähnchen und Champignons im Teigmantel, Kartoffelecken, Erbsenpüree und Soße	14,90
Beef and onion pie, chips, mushy peas and gravy Rindfleisch und Zwiebeln im Teigmantel, Kartoffelecken, Erbsenpüree und Soße	14,90
Cornish pasty with chips and baked beans Teigtasche gefüllt mit Rinderhack und Gemüse serviert mit Kartoffelecken und Baked Beans	14,90
Cottage Pie Rinderhack und Gemüse, Kartoffelpüree mit Käse ^{2,10} überbacken	12,90
Bangers 3 thick pork sausages and mash with onion gravy 3 Würstchen mit Püree und Zwiebelsoße	12,90
Chilli con Carne	10,90
Nachos with chilli con carne and gratinated with cheddar cheese Nachos mit Chili con Carne und Cheddar-Käse ^{2,10} überbacken	12,90
Chips, Chilli and Cheese Chili con Carne auf einer kleinen Portion Pommes mit Käse ^{2,10} überbacken	7,90

SALADS | SALATE

Tomato salad Tomatensalat	4,50
Side salad Beilagensalat	4,90
Caesar salad Lettuce, cucumber, tomatoes, chicken, croutons, parmesan and garlic dressing Salat, Gurken, Tomaten, Hähnchenbrust, Croutons, Parmesan und Knoblauch-Dressing	13,90
Foxy salad Lettuce, cucumber, tomato, breaded chicken, sweetcorn and thousand island dressing Salat, Gurken, Tomaten, panierte Hähnchenbrust, Mais und Thousand Island Dressing	13,90
Italian salad Lettuce, cucumber, tomato, tuna, ham, egg, cheese and vinaigrette Salat, Gurken, Tomaten, Thunfisch ² , Schinken ^{9,10,12} , Ei, Käse ^{2,10} und Vinaigrette	13,90
Fishermans salad Lettuce, cucumber, tomato, sweetcorn, breaded fish and shrimps with yoghurt dressing Salat, Gurken, Tomaten, Mais, panierte Shrimps ² , Fischstreifen ² und Joghurtdressing	13,90
Chefs salad Lettuce, tomato, smoked ham, apple and orange segments with blue cheese dressing Salat, Gurken, Tomaten, roher Schinken ^{9,10,12} , Apfel, Orange und Blauschimmeldressing	13,90



MAIN MENU | HAUPTGERICHTE

Served from 11:00 a.m. - 10:00 p.m. | Serviert von 11:00 - 22:00 Uhr

Fish & Chips Kabeljau in Bierteig, mit hausgemachten Kartoffelecken	14,90
„Chicken Pasta Blue“ Grilled chicken breast on noodles in a blue cheese sauce Gegrillte Hähnchenbrust auf Nudeln in einer Blauschimmelsoße	14,90
Panfried salmon served with rice, lemon butter and salad Gebratenes Lachssteak ² mit Zitronenbutter, Reis und Salat	14,90
Original American spare ribs with BBQ sauce and baguette Original amerikanische Kotelettleiterchen vom Schwein mit BBQ Sauce und Baguette	14,90
BBQ combi: Chicken Wings, Spare Ribs, BBQ sauce and baguette BBQ Kombination: Hähnchenflügel und Kotelettleiterchen mit BBQ Sauce und Baguette	15,90
Curry Combo: Chicken tikka masala, chicken korma, palak paneer and spicy chickpeas served with rice, naan bread and mango chutney Zwei verschiedene Hähnchen-Curry, Spinat mit Fetakäse und scharfen Kichererbsen, serviert mit Reis, Naan-Brot und Mango-Chutney	14,90
Sweet and sour pork served with rice Schwein in süß-saurer Soße serviert mit Reis	12,90
Escalope Schnitzel All breaded escalopes are served with hand cut chips and salad Alle panierten Schnitzel werden mit hausgemachten Pommes frites und Salatbeilage serviert	14,90
Cordon Bleu stuffed with smoked ham and feta served with hand cut chips and salad Cordon Bleu gefüllt mit rohem Schinken ^{9,10,12} und Fetakäse, dazu hausgemachte Pommes frites und Salat	16,90

STEAKS

All steaks served with, baked potato, mash or chips and a salad or mixed vegetables and a choice of Sauce

Sirloin steak 200g Sirloin Hüftsteak 200g	19,90
Rib Eye Entrecote 220g Rib Eye Steak 220g	24,90
Filet 180g Rinderfilet 180g	29,90

MIXED GRILL

Sirloin steak 150g, chicken breast, pork sausage, breaded mushrooms, onion rings, grilled tomato, salad and baguette	26,90
Hüftsteak 150g, Hähnchenbrust, Apfel-Salbei-Würstchen, panierte Champignons, Zwiebelringe, gegrillte Tomate, Salatteller und Baguette	

SAUCES | SAUCEN

Pepper, mushrooms, bell pepper, whiskey, blue cheese, garlic, butter, lemon butter 2,00
Pfeffer, Champignons, Paprika, Whiskey, Blauschimmel, Knoblauch,
Kräuterbutter, Zitronenbutter

SIDE DISHES | BEILAGEN

Baked potato with sour cream | Folienkartoffel mit saurer Sahne 3,50
Chips side plate | Kartoffelecken (kleine Portion) 3,90
Baked Beans | Baked Beans in Tomatensoße 2,90
Mushy Peas | Erbsenpüree 2,90
Seasonal Vegetables | Saisongemüse 2,90

FOR VEGETARIANS | FÜR VEGETARIER

Cheese potato and onion pasty with chips, baked beans and cheese sauce 12,90
Käse^{2,10}-Kartoffel- und Zwiebel-Auflauf mit Pommes frites,
Baked Beans und Käsesoße^{2,10}
Nachos gratinated with cheddar cheese, salsa & sour cream dip 8,90
Nachos mit Cheddar-Käse^{2,10} überbacken, dazu Salsa & Sour Cream Dip
Sweet and sour vegetables served with rice 8,90
Gemüse in süß-saurer Soße, serviert mit Reis
Pasta in a blue cheese sauce 8,90
Pasta mit Blauschimmelsoße
Palak Paneer and spicy chickpeas served with rice, naan bread and mango chutney 10,90
Spinat mit Fetakäse und scharfen Kichererbsen, serviert mit Reis,
Naan-Brot und Mango-Chutney

DESSERT

Apple Strudel served with Custard 5,90
Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße
Chocolate Souffle served with home-made Baileys ice Cream 6,90
Schokoladen Souffle mit hausgemachtem Bailey's-Eis
Home-made Baileys & brittle ice cream 1,90
Hausgemachtes Bailey's-Eis mit Krokant (1 Kugel)
1 Ball Vanilla or chocolate ice cream with whipped Cream 1,50
1 Kugel Vanille- oder Schoko-Eis mit Schlagsahne
Vanilla Ice cream served inside a pancake topped with chocolate sauce 6,90
Pfannenkuchen gefüllt mit Vanilleeis und Schokosoße

12 DRAUGHT BEERS

	0,3 l	0,5 l	Pitcher 1,5 l
Keltic Ale (Black Fox) 5,1%	3,80	5,70	16,10
Keltic Strong Lager 5,3 %	4,00	5,90	16,70
Keltic Pale Ale 5,4%	4,20	6,20	17,60

KELTIC BREWERY
CRAFT BEER TASTING

THE KELTIC BREWERY

ALE STRONG LAGER PALE ALE

€ 7,90
3X 0,25L



Holsten Pilsner
0,3 l 3,80
0,5 l 5,70
Pitcher 16,10



Brooklyn Defender
India Pale Ale
0,3 l 5,30
0,5 l 7,90
Pitcher 22,70



Brooklyn Lager
0,3 l 5,30
0,5 l 7,90
Pitcher 22,70



Angelo Poretti 4
0,3 l 4,50
0,5 l 6,90
Pitcher 19,90



Fosters
0,3 l 4,00
0,5 l 5,90
Pitcher 16,70



Königspilsener
0,3 l 3,50
0,5 l 5,20
Pitcher 14,60



Weihenstephan
Hefeweißbier
0,3 l 3,30
0,5 l 4,90
Pitcher 13,70



Newcastle
Brown Ale
0,3 l 4,00
0,5 l 5,90
Pitcher 16,70



Murphys
Irish Stout
0,3 l 4,00
0,5 l 5,90
Pitcher 16,70

BOTTLED BEER | FLASCHENBIER

Keltic Ale Black Fox Bitter 5,1%	0,33 l	3,80	Weihenstephan Kristallweißbier	0,5 l	4,90
Keltic Strong Lager 5,3 %	0,33 l	4,00	Weihenstephan Hefeweißbier Alkoholfrei	0,5 l	4,70
Keltic Pale Ale 5,4%	0,33 l	4,20	Heineken	0,33 l	3,90
Beck's Alkoholfrei	0,33 l	3,50	Bucket of Heineken 6 bottles		19,50
Weihenstephan Hefeweißbier Dunkel	0,5 l	4,90	Köstritzer Pale Ale	0,5 l	6,90

Ask about our Guest Ales

AN APPLE A DAY...

Rapp's APFELWEIN

	0,25 l	0,5 l	
Speyerling No. 1	2,00	3,90	
	0,3 l	0,5 l	Pitcher 1,5 l

STRONGBOW on tap 3,50 5,20 14,50

BULMERS 0,56 l 6,90
Apple, Pear or Crushed Red Berry Cider

WATER, SODAS & SOFTDRINKS

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
Elisabethen Pur Mineral Water	2,50	4,00	7,50
Elisabethen Medium Mineral Water	2,50	4,00	7,50



0,2 l Fl. 0,5 l
2,50 4,50

2,50 4,50

2,50 4,50

0,2 l 0,5 l
2,50 4,50

2,50 4,50

Ribena² 3,00

Red Bull^{2,4,14} 0,25 l 5,00

Schweppes Tonic Water³ 0,2 l 2,50

Schweppes Bitter Lemon^{3,9} 0,2 l 2,50

Schweppes Ginger Ale² 0,2 l 2,50

FeverTree Mediterranean Tonic Water 0,2 l 4,50

Rapp's FRUIT JUICES

	0,2 l	0,5 l
Apple Juice / - Schorle	2,50	4,50
Banana Juice	2,50	4,50
Cherry Juice	2,50	4,50
Cranberry Juice	2,50	4,50
Maracuja Juice	2,50	4,50
Kiba	2,50	4,50
Orange Juice	2,50	4,50
Pineapple Juice	2,50	4,50

HOMEMADE ICE TEA

Peach	0,5 l	4,50
Blueberry	0,5 l	4,50
Lime & Mint Ice Tea homemade	0,5 l	4,50

HOT DRINKS

Tea	3,00
A pot of Tea	4,00
Cappuccino / Milk Coffee / Latte	3,50
Coffee / Espresso	3,00
Hot Chocolate with cream	3,50
Irish Coffee with 2cl Irish Whiskey ²	6,00
Baileys Coffee with 2cl Baileys ²	6,00
Baileys Chocolate with 2cl Baileys ²	6,00



ZET-KAFFEE
Gastronomie-Service

...immer ein besonderer Genuß!



WWW.FOXPUB.DE

LIQUEURS

4cl

Amaretto Disaronno ²	5,00
Baileys Original ²	5,00
Batida de Côco	5,00
Cointreau	5,50
Grand Marnier ²	5,00
Kahlua ¹	5,00
Licor 43 ²	5,50
Malibu	5,00
Peachtree	5,00
Sambuca	5,00
Southern Comfort ²	5,00

APERITIFS & DIGESTIFS

4 cl

Aperol ^{2,3}	5,00
Averna	5,00
Bailoni	5,00
Fernet Branca	5,00
Jägermeister 2 cl	2,50
Martini Bianco	5,00
Ramazotti	5,00

BRANDY & COGNAC

4cl

Hennessy V.S.O.P.	8,50
Rémy Martin V.S.O.P.	8,00
Vecchia Romagna	5,00

PORTWINE

4cl

Delaforce Dry Ruby Red	4,50
------------------------	------

CALVADOS & GRAPPA

4cl

Calvados Père Magloire	5,00
Grappa Bianco Cellini	5,00

RUM

2cl

Old Pascas White	3,30
Old Pascas Dark	3,30
Old Pascas Jamaica 73%	3,50
Captain Morgan Spiced Gold	2,50

GIN

2cl

Bombay Sapphire	3,80
Finsbury	3,30
Gordon's Dry Gin	3,50
Hendrick's	4,00
Monkey '47'	4,50
Irving	4,50
Tanqueray London Dry Gin	4,00
Tanqueray Sevilla	4,00
Tanqueray Royale	4,00

TEQUILA

2cl

Sauza Tequila Gold	3,30
Sauza Tequila Silver	3,30

VODKA

2cl

Jelzin	3,30
Smirnoff No.21	3,80
Kinetic Single Estate	4,00

SATURDAYS

**JÄGERMEISTER &
ERDBEERLIMES
2 CL 1,00 €**

COCKTAILS

Touch Down Vodka, Apricot Brandy ² Mandelsirup, Grenadine ² , Maracuja, Ananas	8,90
Caipirinha Canario Cachaça, Fresh Limes, brown sugar, Lime Juice; also available with Vodka, Sauza Tequila or Rum	8,90
Flying Fox Vodka, Licor 43, Lemon ^{3,9} , Coconut Cream, Orange Juice	8,90
Long Island Ice Tea Vodka, Gin, Sauza Tequila, Rum, Triple Sec, Fresh Lime, Lemon Juice, Cola ²	9,90
Fox's Fresh Up Vodka, Rum, Triple Sec, Lime Juice, Lemon, Mango, Orangina	8,90
Sauza Margarita Classic / Frozen Sauza Tequila, Triple Sec, Lemon or Strawberry Juice	8,90
Piña / Strawberry Colada Light & Dark Rum Coconut Syrup, Cream, Pineapple Juice	8,90
Pushover Vodka, Baileys ² , Pineapple Juice, Banana Juice, Coconut Syrup	8,90
Sex on the Beach Vodka, Peachtree, Pineapple Juice, Cranberry Juice, Grenadine ²	8,90
Whiskey Sour Whiskey, Lemon Juice, Sugar Syrup	8,90
Zombie Light & Dark Rum, Cherry Liqueur, Orange Juice, Grenadine ²	8,90

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

6-Fruit Cocktail Cherry Juice, Orange Juice, Lemon Juice, Pineapple Juice, Cranberry Juice, Banana Juice	6,50
Sportsman Lemon Juice, Lime Juice, Orange Juice, Pineapple Juice, Grenadine ²	6,50
Hot Shot Naked Lime Juice, Lemon Juice, Strawberry Juice, Mango Juice, Pineapple Juice	6,50
Virgin Piña Colada Pineapple Juice, Coconut Syrup, Cream	6,50

Wir mixen mit **DE KUYPER** Likören.

Wir mixen mit Sirupen von

GIFFARD
DEPUIS 1885

FRIDAYS
ALL COCKTAILS
& LONGDRINKS
7,00 €



SHOTS & SHOOTERS 4CL

Jägermeister	2 cl 2,50
Cherry Bomb	2 cl 2,50
Caramel Vodka	2 cl 2,50
Strawberry Limers Vodka, Strawberries	2 cl 2,50
Twisted Firestarter ² Geheim-Rezept »Very Strong«	2 cl 3,50
Fox Shot Sauza Tequila, Strawberry Limer, Curaçao, Lemon Juice, Orange Juice	4,00
Baby Guinness Kahlua ¹ , Baileys ²	4,00
Brave Bull Sauza Tequila, Kahlua ¹ , Cream	4,00
Horney Monkey	4,00
Kahlua ¹ , Baileys ² , Banana, Cream, Cinnamon	
000oorgasm Sambuca, Baileys ²	4,00
Flatliners »Hot, Hot, Hot«	4,00
Irish Car Bomb Murphy's, Whiskey ² , Baileys ²	6,50
Jäger Bomb	6,00
Jägermeister und Red Bull ^{2,4,14}	
B52 Kahlua ¹ , Baileys ² , Cointreau	4,00
Sexy Bitch Vodka, Peachtree, Cranberry, Pineapple Juice	4,00
Mispelchen mit Calvados	5,50

LONGDRINKS 4cl Spirits / Doubles

Campari ² Orange	8,90
Finsbury Gin Tonic ³	8,90
Cuba Libre ^{1,2}	8,90
Screwdriver	8,90
Southern ² & Ginger ²	8,90
Sauza Tequila Sunrise ²	8,90
Vodka Lemon ^{3,9}	8,90
Vodka Red Bull ^{2,4,14}	9,90
Whiskey & Cola ^{1,2}	8,90
Jack Daniel's & Cola ^{1,2}	8,90
Jim Beam Cola ^{1,2}	8,90
Captain Spiced Gold & Cola ^{1,2}	8,90
Aperol Spritz ^{2,3}	5,90
Hugo (auch als Alkoholfrei)	5,90
Lillet Wild Berry	8,90
Pimm's & Sprite	4,90

MONDAYS

ALL WHISKIES 1/2 PRICE

WHISK(E)Y^{all 4cl}

SCOTCH

Aberlour 12 years ² sweet, dry	9,00
Caol Ila 12 years ² Single Malt	10,00
Cragganmore 12 years ² Single Malt, Dry and light smoky	8,00
Dalwhinnie 15 years ² mellow, honey flavour	9,00
Glendronach 12 years sherry flavour	9,00
Glenfiddich 12 years ² Single Malt	8,00
Highland Park 12 years	9,00
The Famous Grouse ²	6,00
Glenkinchie 12 years ² Lowland Malt	8,00
Glenmorangie 18 years ² extremely rare	24,00
Knockando 12 years ²	8,00
Lagavulin 16 years ² peaty, smoky flavour	12,00
Laphroaig 10 years ²	9,00
Macallan Triple Cask fine oak single malt	18,00
Oban 14 years ² smokey, smooth finish	10,00
Talisker 10 years ² full peaty flavour	9,00
The Balvenie Doublewood 12 years ²	10,00
The Singleton 12 years ²	9,00
Speyside Single Malt a bit sweet and fruity	

IRISH

Black Bush ²	8,00
Bushmill's Malt 10 years ²	8,00
John Jameson ²	7,00
Paddy Old Irish Whiskey ² mild, light	6,00

BLENDED

Ballantine's Finest ²	6,00
J & B Rare ²	6,00
Johnnie Walker Red ²	6,00
Johnnie Walker Black ²	8,00

BOURBON

Jack Daniel's	8,00
Jim Beam White ²	7,00

Monday's STEAK & WHISKEY NIGHT
17H-22H

SIRLION 200 GR. € 14,90
RIBEYE 300 GR. € 19,90
FILET 180 GR. € 24,90

ALL STEAKS SERVED WITH SPRING ONION MASH, WHISKEY SAUCE, HOMERASE GARLIC-OIL MUSTARD BUTTER & SALAD GARNISH.
ALLE STEAKS BEWIEDEN NUR MIT EINER FROHLAGERTEILEL, KARTOFFELPOMME, WHISKEY SOUCE, HAUMERACHE, RINDSLAUCH ODER SENFRUTTER & SALAT GARNITUR.

ALL WHISKEY'S 1/2 PRICE

RESERVE@FOX.PUB.DE / 069 - 972 020 09

Zusatzstoffe: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

WINE

WHITE WINE / WEISSWEIN

Cellier des Vincomtes Chardonnay⁵ 0,2 l 5,50 1,0 l 24,50

IGP Vignerons Catalans ; Perpignan

Dry, light sunny yellow; fresh but soft acid structure, aromas of nut, mango, exotic fruits; light nut-vanilla aroma

Trocken, helles Sonnengelb; frische, aber weiche Säurestruktur, Aromen von Nuss, Mango, exotischen Früchten; leichtes Nuss-Vanillearoma

Vier Jahreszeiten - Pinot Grigio⁵ 0,2 l 6,50 1,0 l 26,50

Dry; strong sunny yellow; light in acidity; fresh, fruity style; varietal.

Aromas of meadow flowers, almond, some honey; refreshing, tangy, drinkable trendy wine.

Trocken; kräftiges Sonnengelb; leicht in der Säure; frische, fruchtige Art; sortentyp. Aromen von Wiesenblumen, Mandel, etwas Honig; erfrischender, spritziger, süffiger Trend-Wein

Trenz - Grauburgunder D.Q.⁵ 0,75 l 28,90

Dry; light golden yellow colour; discreet, soft acidity structure; Elegant wine with fine notes of quince, pear, touch of honey fine melting with mineral notes on the palate, elegant and flattering; extract-rich, aromatic white wine

Trocken; helle goldgelbe Farbe; dezente, weiche Säurestruktur; Eleganter Wein mit feiner Note von Quitte, Birne, Anflug von Honig feiner Schmelz mit mineralischem Anklang am Gaumen, elegant und schmeichelnd; extraktreicher, aromatischer Weißwein

Kloster Eberbach - Riesling D.Q.⁵ 0,75 l 29,90

Dry; bright sunny yellow; elegant, soft acid structure; varietal aromas of ripe peach, nectarine and apricot; elegant, finely fruity Riesling from the Rheingau.

Trocken; helles Sonnengelb; elegante, weiche Säurestruktur; sortentypische Aromen von reifem Pfirsich, Nektarine und Aprikose; eleganter, feinfruchtiger Riesling aus dem Rheingau

ROSE WINE / ROSÉWEIN

VIÑA SAN JUAN Rosado⁵ 0,2 l 5,50 0,75 l 24,50

Tempranillo - DO La Mancha

Dry, strong, intense rosé colour; fresh, pleasant acidity; expressive aromas of red red berries and plums; strong, aromatic rosé wine from central Spain

Trocken, kräftige, intensive Roséfarbe; frische, angenehme Säure; ausdrucksvolle Aromen von roten Beeren und Pflaumen; kräftiger, aromatischer Roséwein aus Zentralspanien

LADY NANCY ASTOR:

„SIR, IF I WERE YOUR WIFE,
I WOULD POISON YOUR WINE.“

SIR WINSTON CHURCHILL:

„MADAME, IF I WERE YOUR
HUSBAND, I WOULD DRINK IT.“

RED WINE / ROTWEIN

<p>Cellier des Vincomtes - Merlot IGP⁵ Dry; dark sour cherry red; soft, flattering tannin; elegant aromas of blackberry, cassis, plum, some pepper; elegant, fruit-driven, flattering wine; pleasantly soft and charming Trocken; dunkles Sauerkirschrot; weiches, schmeichelndes Tannin; elegante Aromen von Brombeere, Cassis, Pflaume, etwas Paprika; eleganter, fruchtbetonter, schmeichelnder Wein; angenehm weich und charmant</p>	<p>0,2 l 5,50 1,0 l 24,50</p>
<p>Boland Cellars „ Five Climates“ Cabernet Sauvignon⁵ / Paarl - South Africa Dry; Dark cherry red; Pleasant acidity with round tannin; Powerful aromas of blackberry, black cherry, prune; Hints of spice, black pepper, some nutmeg; Powerful aromatic wine - a classic Cabernet Sauvignon of the new world. Trocken; dunkles Kirschrot; angenehme Säure mit rundem Tannin; Kräftige Aromen von Brombeere, Schwarzkirsche, Backpflaume; Anklänge von Gewürzen, schwarzem Pfeffer, etwas Muskatnuss; Kraftvoller aromenreicher Wein – ein klassischer Cabernet Sauvignon der neuen Welt</p>	<p>0,2 l 6,50 1,0 l 22,00</p>
<p>Borgo Sanleo - Primitivo IGT⁵ Vier Jahreszeiten - Pfalz - trocken Dry; dark cherry red; soft, mild acidity with elegant soft tannin; fine aroma play of cassis, blackberry, cherry, a bit of black pepper and nutmeg; aromatic, round red wine from Apulia Trocken; dunkles Kirschrot; weiche, milde Säure mit elegant-weichem Tannin; feines Aromenspiel von Cassis, Brombeere, Kirsche, etwas schwarzer Pfeffer und Muskatnuss; Aromatischer, runder Rotwein aus Apulien</p>	<p>0,75 l 22,90</p>
<p>Borgo Sanleo Nero D'Avola⁵ - Sicilien Dry, dark cherry red; soft, harmonious tannic acid; typical aromas of black cherry, pepper, plum; full-bodied, fresh, lively red wine, elegant and fruity - simply delicious Trocken, dunkles Kirschrot; weiche, harmonische Gerbsäure; typische Aromen von Schwarzkirsche, Pfeffer, Pflaume; vollmundiger, frischer, lebhafter Rotwein, elegant und fruchtbetont - einfach lecker</p>	<p>0,75 l 19,90</p>
<p>Boland Cellar Pinotage⁵ CappuPinoCcinoTage Paarl, South Africa Dry; strong dark red with blue-violet shimmer; soft, fine tannin; expressive, seductive aromas of mocha, coffee, cocoa, dark chocolate and dark fruits; a wine composed by ageing in special wooden barrels that makes you want to have another glass Trocken; kräftiges dunkles Rot mit blauvioletttem Schimmer; Weiches, feines Tannin; ausdrucksstarke, verführerische Aromen von Mokka, Kaffee, Kakao, dunkler Schokolade und dunklen Früchten; ein durch Ausbau in speziellen Holzfässern komponierter Wein, der Lust auf ein weiteres Glas macht</p>	<p>1,0 l 24,90</p>
<p>Thomson Estate „Old Pumphouse“ - Shiraz⁵ Dry; strong blue-red; soft, supple tannin; elegant aromas of ripe red berries, mainly blackberry and blueberry, gentle spice aromas, hints of dark chocolate; voluminous, yet uncomplicated, very typical Australian red wine. Trocken; kräftiges Blaurot; weiches, geschmeidiges Tannin; elegante Aromen von reifen roten Beeren, vornehmlich Brombeere und Heidelbeere, sanfte Gewürzaromen, Anklänge von dunkler Schokolade; voluminöser, aber dennoch unkomplizierter, sehr typischer australischer Rotwein</p>	<p>1,0 l 22,90</p>

SEKT & CHAMPAGNE

<p>Schloss Biebrich</p>	<p>0,2 l 5,50 0,75 l 16,90</p>
<p>Champ. Veuve Clicquot Brut</p>	<p>0,75 l 169,90</p>
<p>Prosecco</p>	<p>0,1 l 2,50 0,75 l 15,90</p>