

KELTIC



ALE

ALE ^{A3}

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.

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

KELTIC



PALE ALE

PALE ALE ^{A3}

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.

3,20 € TAKE AWAY
0,33 l (incl. 0,08 € Pfand)

KELTIC



STRONG
LAGER

STRONG LAGER ^{A3}

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.

2,90 € 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 !

© FOX PUB FFM



www.FoxPub.de

BREAKFAST MENU

served Saturday and Sunday
otherwise upon request

Full English Breakfast 15,90

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^{A1,C,M}

Half English Breakfast 12,50

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^{A1}

Continental Breakfast 9,50

1 Boiled egg, 2 slices of toast, baguette, butter
& choose 3 of the following:
Gekochtes Ei, 2 Scheiben Toast, Baguette^{A1,C,G,M}, 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 8,90

Scrambled eggs, baked beans, mushrooms, tomato, toast and butter
Rührei, Baked Beans, Champignons, Tomate, Toast^{A1,C,G,M} und Butter

American Breakfast 12,50

2 Fried eggs, streaky bacon and hash browns, toast and butter
2 Spiegeleier, Frühstückspeck und Rösti, Toast^{A1,C,M} und Butter

Kiddies Breakfast 5,90

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^{A1,C,G,M}, 1 Tee oder Kakao

Pancakes 8,50

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

EGG VARIATIONS

2 Eggs, scrambled, fried, boiled, 7,90

poached or an omelette, with toast and butter
Zwei Eier als Rühreier, Spiegeleier, gekochte Eier,
pochierte Eier oder als Omelette mit Toast^{A1,C,G,M} 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	5,50
Lentil Soup Linsensuppe ^{A1,M}	6,00

STARTERS | VORSPEISEN

Smoked salmon on toast Geräucherter Lachs ^{D,2} auf Toast ^{A1}	11,90
Breaded camembert (2 pieces) with cranberry sauce and baguette Gebackener Camembert ^{A1,A2,C,G} (2 Stück) mit Preiselbeeren und Baguette	10,90
Garlic bread Knoblauchbrot ^{A1,G}	3,50
Garlic bread with cheese Knoblauchbrot ^{A1} mit Käse ^{2,10,G}	4,00
Nachos with salsa Nachos mit Salsa ^{F,G}	5,50

POTATO SKINS | GEFÜLLTE KARTOFFELN

Served with salad Serviert mit Salat	
Sour cream and chives Saure Sahne ^G und Schnittlauch	8,50
Chilli con Carne	8,50
Cheese and bacon Käse ^{G,2,10} und Speck ¹⁰	8,50
Baked beans Baked Beans in Tomatensoße	8,50
Fourskins: One of each Eins von jedem	14,90

FINGERFOOD

Served with salad and baguette Serviert mit Salat und Baguette ^{A1}	
5 Cheese sticks, tomatoes, salsa sauce 5 Käsestangen ^{2,10} , Tomaten-Salsa-Soße ^{A1,C,G}	8,90
4 Breaded shrimps with sweet and sour sauce 4 panierte Garnelen ² mit süß-saurer Soße ^{A1,C,G}	8,90
4 Jalapeño peppers with cocktail sauce 4 Jalapeño-Peppers mit Cocktailsoße ^{A1,C,G}	8,90
8 Crispy onion rings with sour cream 8 Zwiebelringe mit saurer Sahne ^{A1,C,G}	8,90
8 Breaded mushrooms with curry sauce 8 panierte Champignons mit Currysoße ^{A1,C,G}	8,90
5 Chicken wings BBQ, hot 5 Hähnchenflügel mit BBQ-Soße, scharf ^{A1,C}	8,90
5 Chicken fingers with honey mustard 5 Hähnchenfinger mit Honig-Senf-Soße ^{A1,C,J}	8,90
5 Fish fingers with remoulade sauce 5 Fischfinger ² mit Remouladensoße ^{A1,C,D}	8,90
2 portions of your choice with dip 2 Portionen nach Ihrer Wahl mit Dip ^{A1,C}	15,90
3 portions of your choice with dip 3 Portionen nach Ihrer Wahl mit Dip ^{A1,C}	23,90
4 portions of your choice with dip 4 Portionen nach Ihrer Wahl mit Dip ^{A1,C}	29,90

BASKET OF CHIPS

Basket of Chips Hausgemachte Kartoffelecken	6,50
---	------

SANDWICHES

Served with salad & crisps

Serviert mit Salat & Kartoffelchips

Egg Mayonnaise Ei Mayonnaise ^{A1,C}	7,90
Chicken Hähnchen ^{A1}	7,90
Cheese Käse ^{2,10,A1,G}	7,90
Tuna Thunfisch ^{2,A1,D}	7,90
Ham Schinken ^{9,10,12,A1}	7,90
Salami baguette Salami ^{2,9,10} -Baguette ^{A1}	7,90
Baked beans on toast Baked Beans auf Toast ^{A1}	7,90



TOPPINGS 1,00

Cheddar cheese, mushrooms, crispy bacon, chilli con carne, blue cheese, sauted onions-mayonnaise 0,50 €

Cheddar-Käse^{2,10,D}, Champignons, Speck^{10,L}, Chili con Carne, Blauschimmelkäse^{2,10,G}, Röstzwiebeln, Mayonnaise^C 0,50 €

SANDWICHES DE LUXE

Served with salad and crisps

Serviert mit Salat und Kartoffelchips

Tuna melt on baguette	10,90
Thunfisch ^{2,D} auf Baguette ^{A1} mit Käse ^{2,10} überbacken	
Sausage and grilled tomato sandwich	10,90
Englische Würstchen ^L und gegrillte Tomate ^{A1}	
Egg and bacon served on toast	10,90
Spiegelei ^C und englischer Speck ^{10,L} auf Toast ^{A1}	
Foxy Club Sandwich „chicken and bacon“	14,90
Foxy Club Sandwich „Hähnchen und Speck ^{10\A1} “	
Cajun chicken with bacon ^L and gratinated cheese on baguette	13,90
Cajun-Hähnchen mit überbackenem Käse ^{2,10,G} und Speck ¹⁰ auf Baguette ^{A1}	
Peppered steak with sauted onions on baguette	16,90
Pfeffersteak mit gebratenen Zwiebeln auf Baguette ^{A1}	

BURGERS & HOTDOG

Served with hand cut chips and coleslaw

Serviert mit hausgemachten Kartoffelecken, Krautsalat und Mayonnaise^C

Hotdog with cheese and sauted onions	11,90
Hotdog ^{A1} mit Käse ^{2,10,G} und Röstzwiebeln	
Prime beef Rindfleisch-Burger ^{A,J}	14,50
Chicken breast Hähnchen-Burger ^{A1}	14,50
Veggie Gemüse-Burger ^{A1}	11,90
Fish Fisch ^{2,D} -Burger ^{A1}	14,50

HOMEMADE PIES | HAUSGEMACHTE AUFLÄUFE

Steak and kidney pie, chips, mushy peas and gravy Rindfleisch und Nieren im Teigmantel, Kartoffelecken, Erbsenpüree und Soße ^{A1,G}	17,90
Chicken and mushroom pie, chips, mushy peas and gravy Hähnchen und Champignons im Teigmantel, Kartoffelecken, Erbsenpüree und Soße ^{A1,G}	17,90
Beef and onion pie, chips, mushy peas and gravy Rindfleisch und Zwiebeln im Teigmantel, Kartoffelecken, Erbsenpüree und Soße ^{A1,G}	17,90
Cornish pasty with chips and baked beans Teigtasche gefüllt mit Rinderhack und Gemüse serviert mit Kartoffelecken und Baked Beans ^{A1,G}	17,90
Cottage Pie Rinderhack und Gemüse, Kartoffelpüree mit Käse ^{2,10} überbacken ^{A1,G}	14,90
Bangers 3 thick pork sausages and mash with onion gravy 3 Würstchen mit Püree und Zwiebelsoße ^{A1,G}	14,90
Chilli con Carne	12,90
Nachos with chilli con carne and gratinated with cheddar cheese Nachos ^{F,G} mit Chili con Carne und Cheddar-Käse ^{2,10} überbacken ^{A1,G}	13,90
Chips, Chilli and Cheese Chili con Carne auf einer kleinen Portion Pommes mit Käse ^{2,10} überbacken ^{A1,G}	9,90

SALADS | SALATE

Side salad Beilagensalat	5,90
Caesar salad Lettuce, cucumber, tomatoes, chicken, croutons, parmesan and garlic dressing Salat, Gurken, Tomaten, Hähnchenbrust, Croutons ^{A1} , Parmesan und Knoblauch-Dressing ^G	15,90
Foxy salad Lettuce, cucumber, tomato, breaded chicken, sweetcorn and thousand island dressing Salat, Gurken, Tomaten, panierte Hähnchenbrust, Mais und Thousand Island Dressing	15,90
Italian salad Lettuce, cucumber, tomato, tuna, ham, egg, cheese and vinaigrette Salat, Gurken, Tomaten, Thunfisch ^{2,D} , Schinken ^{9,10,12} , Ei ^C , Käse ^{2,10,G} und Vinaigrette	15,90
Fishermans salad Lettuce, cucumber, tomato, sweetcorn, breaded fish and shrimps with yoghurt dressing Salat, Gurken, Tomaten, Mais, panierte Shrimps ^{2,B} , Fisch ^D und Joghurtdressing ^G	15,90
Steak salad Lettuce, cucumber, tomato, sweetcorn, steak stripes and vinaigrette Salat, Gurken, Tomaten, Mais, Steakstreifen und Vinaigrette ^{A1}	18,90



MAIN MENU | HAUPTGERICHTE

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

Fish & Chips Kabeljau ^{C,D} in Bierteig ^{A1,A3} , mit hausgemachten Kartoffelecken	17,90
„Chicken Pasta Blue“ Grilled chicken breast on noodles in a blue cheese sauce Gegrillte Hähnchenbrust auf Nudeln ^{G,I} in einer Blauschimmelsoße	16,90
Panfried salmon served with rice, garlic butter and salad Gebratenes Lachssteak ^{2,A1,D} mit Knoblauchbutter, Reis und Salat	16,90
Original American spare ribs with BBQ sauce and baguette Original amerikanische Kotelettleiterchen vom Schwein mit BBQ Sauce ^L und Baguette ^{A1}	17,90
BBQ combi: Chicken Wings, Spare Ribs, BBQ sauce and baguette BBQ Kombination: Hähnchenflügel und Kotelettleiterchen mit BBQ Sauce und Baguette ^{A1}	17,90
Curry Combo: Chicken tikka masala, chicken korma, palak paneer and spicy chickpeas served with rice, naan bread and mango chutney Zwei verschiedene Hähnchen-Curry ^{F,G,I} , Spinat mit Fetakäse und scharfen Kichererbsen, serviert mit Reis, Naan-Brot ^{A1} und Mango-Chutney	17,90
Sweet and sour pork served with rice Schwein in süß-saurer Soße serviert mit Reis ^{A1}	15,90
Escalope Schnitzel All breaded escalopes are served with hand cut chips and salad Alle panierten Schnitzel werden mit hausgemachten Pommes frites und Salatbeilage serviert ^{A1}	16,90
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 ^{A1,G}	18,90

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	24,90
Rib Eye Entrecote 220g Rib Eye Steak 220g	29,90
Filet 180g Rinderfilet 180g	34,90

MIXED GRILL

Sirloin steak 150g, chicken breast, pork sausage, breaded mushrooms, onion rings, grilled tomato, salad and bread	33,90
Hüftsteak 150g, Hähnchenbrust, Apfel-Salbei-Würstchen^{L,C}, panierte Champignons, Zwiebelringe, gegrillte Tomate, Salatteller und Brot^{A1}	

SAUCES | SAUCEN

Pepper, mushrooms, bell pepper, whiskey, blue cheese, garlic, butter, lemon butter 2,00
Pfeffer, Champignons, Paprika, Whiskey, Blauschimmel, Knoblauch,
Kräuterbutter^{A1,G,I}

SIDE DISHES | BEILAGEN

Baked potato with sour cream | Folienkartoffel mit saurer Sahne 4,50
Chips side plate | Kartoffelecken (kleine Portion) 4,50
Baked Beans | Baked Beans in Tomatensoße 4,50
Mushy Peas | Erbsenpüree 4,50
Seasonal Vegetables | Saisongemüse 4,50

FOR VEGETARIANS | FÜR VEGETARIER

Cheese potato and onion pasty with chips, baked beans and cheese sauce 14,90
Käse^{2,10}-Kartoffel- und Zwiebel-Auflauf mit Pommes frites,
Baked Beans und Käsesoße^{2,10,A1,G}
Nachos gratinated with cheddar cheese, salsa & sour cream dip 10,90
Nachos mit Cheddar-Käse^{2,10,F,G} überbacken, dazu Salsa & Sour Cream Dip
Sweet and sour vegetables served with rice 10,90
Gemüse in süß-saurer Soße, serviert mit Reis
Pasta in a blue cheese sauce 10,90
Pasta mit Blauschimmelsoße^{A1,G,I,J}
Palak Paneer and spicy chickpeas served with rice, naan bread and mango chutney 12,90
Spinat mit Fetakäse^G und scharfen Kichererbsen, serviert mit Reis,
Naan-Brot^{A1} und Mango-Chutney

DESSERT

Apple Strudel served with Custard 7,90
Apfelstrudel^{A1,G} mit warmer Vanillesoße
Chocolate Souffle served with home-made Baileys ice Cream 8,90
Schokoladen-Souffle^{A1,G} mit hausgemachtem Baileys-Eis
Home-made Baileys & brittle ice cream 2,90
Hausgemachtes Baileys-Eis^G mit Krokant^E (1 Kugel)
1 Ball vanilla or chocolate ice cream with whipped Cream 2,50
1 Kugel Vanille- oder Schoko-Eis^G mit Schlagsahne
Vanilla ice cream served inside a pancake topped with chocolate sauce 9,90
Pfannenkuchen^{A1} gefüllt mit Vanilleeis^G und Schokosoße

ON DRAUGHT^{A3}

	0,3 l	0,5 l	Pitcher 1,5 l		0,3 l	0,5 l	Pitcher 1,5 l
Keltic Ale (Black Fox) 5,1%	4,00	6,50	18,50	Keltic Pale Ale 5,4%	4,50	7,50	21,50
Keltic Strong Lager 5,3 %	4,30	6,90	19,70	Carlsberg alcohol free	3,90	5,90	16,70



Holsten Pilsner
0,3 l 4,30
0,5 l 6,90
Pitcher 19,70



Brooklyn Defender
India Pale Ale
0,3 l 5,50
0,5 l 8,90
Pitcher 25,70



Brooklyn Lager
0,3 l 5,50
0,5 l 8,90
Pitcher 25,70



Angelo Poretti 4
0,3 l 4,50
0,5 l 7,20
Pitcher 20,60



Fosters
0,3 l 4,30
0,5 l 6,90
Pitcher 19,70



Königspilsener
0,3 l 4,00
0,5 l 6,50
Pitcher 18,70



Weihenstephan
Hefeweißbier
0,3 l 3,80
0,5 l 5,90
Pitcher 16,70



Newcastle
Brown Ale
0,3 l 4,30
0,5 l 6,90
Pitcher 19,70



Murphys
Irish Stout
0,3 l 4,30
0,5 l 6,90
Pitcher 19,70

KELTIC BREWERY
CRAFT BEER TASTING

THE KELTIC BREWERY



ALE STRONG LAGER PALE ALE

KELTICTRADING.DE

€ 8,90

3X 0,25L

Ask about our Guest Ales

BOTTLED BEER | FLASCHENBIER^{A3}


Keltic Ale Black Fox Bitter 5,1%	0,33 l	4,20	Weihenstephan Kristallweißbier	0,5 l	5,90
Keltic Strong Lager 5,3 %	0,33 l	4,50	Weihenstephan Hefeweißbier Alkoholfrei	0,5 l	5,50
Keltic Pale Ale 5,4%	0,33 l	4,70			
Beck's Alkoholfrei	0,33 l	4,20		0,33 l	4,20
Weihenstephan Hefeweißbier Dunkel	0,5 l	5,90	Bucket of Heineken 6 bottles		21,00
			Köstritzer Pale Ale	0,5 l	7,50

AN APPLE A DAY...

Rapp's APFELWEIN

	0,25 l	0,5 l	
Speyerling No. 1	3,00	5,50	


 on tap	0,3 l	0,5 l	Pitcher 1,5 l
	4,00	6,50	18,50

 Apple, Pear or Crushed Red Berry Cider	0,5 l	7,50
--	-------	------

WATER, SODAS & SOFTDRINKS

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
Elisabethen Pur Mineral Water	3,00	5,50	9,00
Elisabethen Medium Mineral Water	3,00	5,50	9,00

	0,2 l	0,5 l
ORIGINAL TASTE 1,2	3,00	5,50

	3,00	5,50
---	------	------

	3,00	5,50
---	------	------

	3,00	5,50
---	------	------

	3,00	5,50
---	------	------

	3,00	5,50
---	------	------

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

Schweppes Tonic Water ³	0,2 l	3,50
------------------------------------	-------	------

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

Schweppes Ginger Ale ²	0,2 l	3,50
-----------------------------------	-------	------

FeverTree Mediterranean Tonic Water	0,2 l	4,90
-------------------------------------	-------	------

Rapp's FRUIT JUICES

	0,2 l	0,5 l
Apple Juice / - Schorle	3,00	5,50
Banana Juice	3,00	5,50
Cherry Juice	3,00	5,50
Cranberry Juice	3,00	5,50
Maracuja Juice	3,00	5,50
Kiba	3,00	5,50
Orange Juice	3,00	5,50
Pineapple Juice	3,00	5,50

HOMEMADE ICE TEA

Peach	0,5 l	4,90
Blueberry	0,5 l	4,90
Lime & Mint Ice Tea homemade	0,5 l	4,90

HOT DRINKS

Tea	3,00
A pot of Tea	5,00
Chai latte	4,50
Milk Coffee / Latte	4,00
Cappuccino	3,50
Coffee / Espresso	3,00
Hot Chocolate with cream	3,50
Irish Coffee with 2cl Irish Whiskey ²	7,90
Baileys Coffee with 2cl Baileys ²	7,90
Baileys Chocolate with 2cl Baileys ²	7,90



LIQUEURS

	4cl
Amaretto Disaronno ²	5,50
Baileys Original ²	5,50
Batida de Côco	5,50
Cointreau	5,50
Grand Marnier ²	5,50
Kahlua ¹	5,50
Licor 43 ²	5,50
Malibu	5,50
Peachtree	5,50
Sambuca	2 cl 2,50
Southern Comfort ²	5,50

APERITIFS & DIGESTIFS

	4 cl
Aperol ^{2,3}	5,50
Averna	5,50
Bailoni	5,50
Fernet Branca	2 cl 2,50
Jägermeister 2 cl	2 cl 2,50
Martini Bianco	5,50
Pastis 51	5,00
Ramazotti	5,50

BRANDY & COGNAC

	4cl
Hennessy V.S.O.P.	10,00
Rémy Martin V.S.O.P.	9,00
Vecchia Romagna	7,00

PORTWINE

	4cl
Delaforce Dry Ruby Red	5,00

CALVADOS & GRAPPA

	4cl
Calvados Père Magloire	5,50
Grappa Bianco Cellini	5,50

RUM

	2cl
Old Pascas White	3,50
Old Pascas Dark	3,50
Old Pascas Jamaica 73%	4,00
Captain Morgan Spiced Gold	3,00

GIN

	2cl
Bombay Sapphire	4,20
Finsbury	3,50
Gordon's Dry Gin	4,00
Hendrick's	4,50
Monkey '47'	5,00
Gin Sul	5,00
Tanqueray London Dry Gin	4,20
Tanqueray Sevilla	4,20
Tanqueray Royale	4,20

TEQUILA

	2cl
Sauza Tequila Gold	3,50
Sauza Tequila Silver	3,50

VODKA

	2cl
Jelzin	3,50
Smirnoff No.21	4,00
Kinetic Single Estate	4,50

SATURDAYS
JÄGERMEISTER &
ERDBEERLIMES
2 CL 1,50 €

COCKTAILS

Touch Down Vodka, Apricot Brandy ² Mandelsirup, Grenadine ² , Maracuja, Ananas	10,90
Caipirinha Canario Cachaça, Fresh Limes, brown sugar, Lime Juice; also available with Vodka, Sauza Tequila or Rum	10,90
Flying Fox Vodka, Licor 43, Lemon ^{3,9} , Coconut Cream, Orange Juice	9,90
Long Island Ice Tea Vodka, Gin, Sauza Tequila, Rum, Triple Sec, Fresh Lime, Lemon Juice, Cola ²	12,90
Fox's Fresh Up Vodka, Rum, Triple Sec, Lime Juice, Lemon, Mango, Orangina	9,90
Sauza Margarita Classic / Frozen Sauza Tequila, Triple Sec, Lemon or Strawberry Juice	9,90
Piña / Strawberry Colada Light & Dark Rum Coconut Syrup, Cream, Pineapple Juice	9,90
Pushover Vodka, Baileys ² , Pineapple Juice, Banana Juice, Coconut Syrup	9,90
Sex on the Beach Vodka, Peachtree, Pineapple Juice, Cranberry Juice, Grenadine ²	9,90
Whiskey Sour Whiskey, Lemon Juice, Sugar Syrup	9,90
Zombie Light & Dark Rum, Cherry Liqueur, Orange Juice, Grenadine ²	11,90

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

6-Fruit Cocktail Cherry Juice, Orange Juice, Lemon Juice, Pineapple Juice, Cranberry Juice, Banana Juice	6,90
Sportsman Lemon Juice, Lime Juice, Orange Juice, Pineapple Juice, Grenadine ²	6,90
Hot Shot Naked Lime Juice, Lemon Juice, Strawberry Juice, Mango Juice, Pineapple Juice	6,90
Virgin Piña Colada Pineapple Juice, Coconut Syrup, Cream	6,90

Wir mixen mit **DE KUYPER** Likören.

Wir mixen mit Sirupen von

GIFFARD
DEPUIS 1885

FRIDAYS
ALL COCKTAILS
& LONGDRINKS
8,90 €



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	4,00
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}	4,00
B52 Kahlua ¹ , Baileys ² , Cointreau	4,00
Sexy Bitch Vodka, Peachtree, Cranberry, Pineapple Juice	4,00
Mispelchen mit Calvados	6,00

LONGDRINKS 4cl Spirits / Doubles

Campari ² Orange	9,90
Finsbury Gin Tonic ³	9,90
Cuba Libre ^{1,2}	9,90
Screwdriver	9,90
Southern ² & Ginger ²	9,90
Sauza Tequila Sunrise ²	9,90
Vodka Lemon ^{3,9}	9,90
Vodka Red Bull ^{2,4,14}	10,90
Whiskey & Cola ^{1,2}	9,90
Jack Daniel's & Cola ^{1,2}	10,90
Jim Beam Cola ^{1,2}	9,90
Captain Spiced Gold & Cola ^{1,2}	9,90
Aperol Spritz ^{2,3}	6,50
Hugo (auch als Alkoholfrei)	6,50
Lillet Wild Berry	10,90
Pimm's & Sprite	5,90

MONDAYS

ALL WHISKIES 1/2 PRICE

WHISK(E)Y^{all 4cl}

SCOTCH

Aberlour 12 years ² sweet, dry	11,00
Caol Ila 12 years ² Single Malt	12,00
Cragganmore 12 years ² Single Malt, Dry and light smoky	10,00
Dalwhinnie 15 years ² mellow, honey flavour	11,00
Glendronach 12 years sherry flavour	11,00
Glenfiddich 12 years ² Single Malt	10,00
Highland Park 12 years	11,00
The Famous Grouse ²	8,00
Glenkinchie 12 years ² Lowland Malt	10,00
Glenmorangie 18 years ² extremely rare	26,00
Knockando 12 years ²	10,00
Lagavulin 16 years ² peaty, smoky flavour	14,00
Laphroaig 10 years ²	11,00
Macallan Triple Cask fine oak single malt	20,00
Oban 14 years ² smokey, smooth finish	12,00
Talisker 10 years ² full peaty flavour	11,00
The Balvenie Doublewood 12 years ²	12,00
The Singleton 12 years ² Speyside Single Malt a bit sweet and fruity	11,00

IRISH

Black Bush ²	10,00
Bushmill's Malt 10 years ²	10,00
John Jameson ²	9,00
Paddy Old Irish Whiskey ² mild, light	8,00
Powers Gold ²	9,00
3 Swallows ²	11,00

BLENDED

Ballantine's Finest ²	8,00
J & B Rare ²	8,00
Johnnie Walker Red ²	8,00
Johnnie Walker Black ²	10,00

BOURBON

Jack Daniel's	10,00
Jim Beam White ²	9,00

The Fox and Hound
ENGLISH PUB & LOUNGE

MONDAY'S STEAK & WHISKEY NIGHT
17H-22H

SIRLOIN 200 GR. 19,90
RIB EYE 200 GR. 24,90
FILET 180 GR. 29,90

ALL STEAKS SERVED WITH SPRING ONION MASH, WHISKEY SAUCE, HOMEMADE GARLIC-OR MUSTARD BUTTER & SALAD GARNISH.
ALLE STEAKS SERVIEREN WIR MIT EINEM FRÜHLINGSWIEBEL/KARTOFFELPÜREE, WHISKEY SOSSE, HAUSEGEMACHTE KNOLLAUCH-ODER SENFBUTTER & SALAT GARNITUR.

ALL WHISKEY'S 1/2 PRICE

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 6,00 1,0 l 27,00

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 7,00 1,0 l 32,00

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 6,00 0,75 l 21,00

Tempranillo - DO La Mancha

Dry, strong, intense rosé colour; fresh, pleasant acidity; expressive aromas of 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 6,00 1,0 l 27,00</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 7,50 0,75 l 24,90</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 24,90</p>
<p>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 23,90</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 blauvioletem 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 26,90</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>0,75 l 26,90</p>

SEKT & CHAMPAGNE

<p>Schloss Biebrich</p>	<p>0,2 l 6,50 0,75 l 23,50</p>
<p>Champ. Veuve Clicquot Brut</p>	<p>0,75 l 179,90</p>
<p>Prosecco</p>	<p>0,1 l 2,50 0,75 l 15,90</p>