



HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns, Sie bei uns im Restaurant Finch zu begrüßen.

Erleben Sie gehobenen Genuss natürlich-gesunder und frischer Produkte.
Unser Küchenteam verarbeitet saisonale Lebensmittel regionaler Erzeuger
zu raffinierten und gleichzeitig authentischen Gerichten.

Küchenchef Tobias Schnee und sein Team halten ein vielseitiges Angebot für Sie
bereit, von schwäbischen Klassikern über internationale Kreationen bis zu modern
interpretierter leichter Küche. Sie finden Leckeres auch ohne Fleisch oder tierische
Produkte - achten Sie auf die Kennzeichnung unserer veganen Gerichte mit dem
grünen Vogel.

Haben Sie dennoch einen speziellen Wunsch? Lassen Sie es uns bitte wissen.
Gerne stellen wir Ihnen eine Speisekarte mit allen deklarierungspflichtigen Allergenen
und Zusatzstoffen zur Verfügung.

Dazu reichen wir Ihnen nach Wunsch den passenden Wein.
Ein Glas oder lieber eine Flasche?

Unser Weinkeller bietet viele regionale Tropfen von kleinen Traditionsweingütern,
bei denen Klasse vor Masse steht. Ebenso finden Sie ausgewählte Weine aus
Österreich, Frankreich, Italien und Spanien.
Lassen Sie sich von unserem geschulten Servicepersonal beraten und verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis in unserem
Restaurant Finch:
Küche mit Herz und Leidenschaft.

Ihr Finch-Team





GENIESSER MENU

CEVICHE VOM KABELJAU

Pinienkernvinaigrette, Fenchelsalat, Grapefruit, Oregano

GERÄUCHERTE PAPRIKAKALTSCHALE

Ziegenmilcheis, Senfkresse

APFELCIDRESORBET

Lorbeerschaum

PERLHUHNBRUST

*Thymianjus, gegrilltes Geflügelherz, Couscous „Moghrabieh“,
Minimais, Kräuterseitlinge*

DREIERLEI VON DER KIRSCH

Mandelbiskuit, Mascarpone, Karamellganache

3 Gänge 65.00 (ohne Suppe und Sorbet) | Weinbegleitung zu 3 Gängen 35.00

5 Gänge 85.00 | Weinbegleitung zu 4 Gängen (ohne Sorbet) 45.00

VEGETARISCHES MENU

BROKKOLIMOUSSE

*Marinierte Pfifferlinge, fermentierter Knoblauch,
Zitrusgel, Trüffelperlen, Brokkolikresse*

GERÄUCHERTE PAPRIKAKALTSCHALE

Ziegenmilcheis, Senfkresse

APFELCIDRESORBET

Lorbeerschaum

KRÄUTERGNOCCCHI

Trüffelschaum, Pfifferlinge, Frühlingslauch, Kirschtomate

DREIERLEI VON DER KIRSCH

Mandelbiskuit, Mascarpone, Karamellganache

3 Gänge 60.00 (ohne Suppe und Sorbet) | Weinbegleitung zu 3 Gängen 35.00

5 Gänge 75.00 | Gänge Weinbegleitung zu 4 Gängen (ohne Sorbet) 45.00

Die späteste Bestellung für unser 5 Gänge Menu ist um 13:30 bzw. um 20:30 Uhr.



VORSPEISEN

BROKKOLIMOUSSE

Marinierte Pfifferlinge, fermentierter Knoblauch, Zitrusgel, Trüffelperlen, Brokkolikresse

20.50

CEVICHE VOM KABELJAU

Pinienkernvinaigrette, Fenchelsalat, Grapefruit, Oregano

21.50

SALATE & BOWLS



WALDHOTEL SALAT

Balsamico-Kirschdressing, grüner Spargel, karamellisierte Walnuss, Chilikresse

klein groß

17.50 22.50



SOMMERBOWL

Sesam-Ingwersud, Couscous, Aprikose, eingelegte Waldpilze, Zuckerschote, Erbsenspargelsprossen

17.50 22.50

CAESAR SALAD

Hausgemachtes Dressing mit Sardellen und Kapern, Romana Salat, Croûtons, Parmesan

13.00 17.00

ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:

Gegrilltes „Kikok“ – deutsche Maishähnchenbrust

12.50

Gegrillte Wildfanggarnelen

18.00



Gebratene Pfifferlinge

15.50

SUPPEN

GERÄUCHERTE PAPRIKAKALTSCHALE

Ziegenmilcheis, Senfkresse

14.50

WEISSE TOMATENCREMESUPPE

Focacciacroûtons, Basilikumöl

12.50



VEGETARISCH & VEGAN



KRÄUTERGNOCCHI

Trüffelschaum, Pfifferlinge, Frühlingslauch, Kirschtomate

28.50

FISCH & MEERESFRÜCHTE

KROSS GEBRATENER ADLERFISCH

Beurre Blanc, Pfifferlinge, selbstgemachte Tagliatelle, Speckwürze

37.50

GEGRILLTE WILDFANGGARNELEN

*Cajunsoße, Orecchiette, Tomate, Paprika, Staudensellerie,
30 Monate gereifter Parmesan*

32.50

FLEISCH

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

Jus, Gemüse garnitur, handgeschabte Spätzle

36.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle, Kapern

34.50

PERLHUHNBRUST

*Thymianjus, gegrilltes Geflügelherz, Couscous „Moghrabieh“,
Minimais, Kräuterseitlinge*

37.50

ROSA GEGARTES RINDERFILET

Portweinjus, Sauce Bernaise, Kartoffelpüree, glasiertes Gemüse

42.50



DESSERT

DREIERLEI VON DER KIRSCH
Mandelbiskuit, Mascarpone, Karamellganache 12.50

APRIKOSEN PANNA COTTA
Marinierte Beeren, Aprikosensorbet, gebackene Schokolade, Kokosschaum 12.00

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE
Gelber Pfirsich, Lavendel, Bitterschokoladencrumble 13.00

 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS
Frische Früchte, Fruchtgel 10.00

KÄSE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
DEUTSCHE KÄSEAUSWAHL AUS DEM MAISON KOBER <i>Feigensenf, selbstgebackenes Hutzelbrot</i>	15.00	20.50

 Veganes Gericht

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten lassen Sie uns das bitte wissen! Gerne können Sie die beinhalteten Allergene und deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe in einer separaten Speisekarte einsehen.

Grundsätzlich können alle unseren hausgemachten Eis- und Backspezialitäten Spuren von deklarierungspflichtigen Nussarten und Kernen, glutenhaltigen Getreiden und Ei enthalten.

Die angegebenen Preise sind in Euro ausgewiesen und beinhalten das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer.



UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG FÜR SIE

CHAMPAGNE DEUTZ, FRANKREICH <i>Brut Classic, Pinot Noir, Chardonnay, Meunier</i>	0,10l	18.00
WEINGUT SCHLOSS ORTENBERG, BADEN <i>Riesling Sekt Brut</i>	0,10l	8.50
SEKTHAUS RAUMLAND, RHEINHESSEN <i>Zerozzante No.2, Rote Trauben, alkoholfrei</i>	0,10l	6.50
AUSWAHL HAUSGEMACHTER LIMONADEN UND EISTEES <i>Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der aktuellen Geschmacksrichtung!</i>	0,30l	7.00

ALKOHOLFREIE SPEISENBEGLEITER

	0,10l	0,375l
MANUFAKTUR JÖRG GEIGER, WÜRTTEMBERG <i>35° Sauvignon Blanc, Mirabellen, Blüten, trocken</i>	7.50	26.00
<i>36° Grenache, Zwetschge, Kräuter, trocken</i>	7.50	26.00

OFFENER WEISSWEIN

	0,20l	0,75l
WEINGUT ALDINGER, WÜRTTEMBERG 2024 <i>Riesling „Rebhuhn“</i>	13.50	43.00
WEINGUT BERNHARD ELLWANGER, WÜRTTEMBERG 2024 <i>Riesling „Großheppacher Steingröble“ Kabinett</i>	14.50	45.00
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG 2023 <i>Sauvignon Blanc „Steinwiege“</i>	15.00	47.00
WEINGUT TINA PFAFFMANN, PFALZ 2024 <i>Grauburgunder</i>	12.00	39.00
DOMAINE M. CHAPOUTIER, CÔTES DU RHÔNE 2023 <i>Belleruche Blanc Grenache Blanc, Viognier</i>	14.50	45.00



OFFENER ROSÉWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT SCHLOSS NEUWEIER, BADEN			
2023	<i>Rosé</i>	13.00	42.00
MAISON MIRABEAU, PROVENCE			
2023	<i>Mirabeau X</i> <i>Syrah, Cinsault, Grenache</i>	14.50	45.00

OFFENER ROTWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG			
2022	<i>Cuvée Moritz</i> <i>Dornfelder, Cabernet, Acolon, Merlot</i>	14.00	44.00
WEINGUT ZIMMERLE, WÜRTTEMBERG			
2020	<i>Lemberger „Kerf“</i>	15.50	55.00
QUINTA DE LA QUIETUD, SPANIEN			
2021	<i>Corral de Campanas, Tempranillo</i>	14.50	45.00

*Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Weinkarte!
Saisonale Änderungen oder Jahrgangswechsel der Weine sind vorbehalten.*

MINERALWASSER

Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	0,75l	9.50
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	0,50l	7.80
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	0,25l	4.20
St. Leonhards Quelle Still	1,0l	12.00

SÄFTE & NEKTARE

Apfelsaft, naturtrüb	0,20l	4.50
Orangensaft	0,20l	4.50
Roter Traubensaft	0,20l	4.50
Maracujanektar	0,20l	4.50
Rhabarbernektar	0,20l	4.50
Schwarzer Johannisbeernektar	0,20l	4.50
Saftschorle	0,40l	5.80



LIMONADEN

GUA GUAVERN LIMONADEN

Yuzu	0,33l	6.00
Holunder und Minze	0,33l	6.00
Ingwer und Kurkuma	0,33l	6.00

COCA COLA

Coca Cola / Coca Cola Zero	0,20l	4.50
Fanta	0,20l	4.50
Sprite	0,20l	4.50
Mezzo Mix	0,20l	4.50

THOMAS HENRY

Tonic Water	0,20l	5.00
Ginger Ale	0,20l	5.00
Bitter Lemon	0,20l	5.00
Spicy Ginger	0,20l	5.00

BIERE

Rothaus Pils	0,30l	5.20
Radler	0,30l	5.20
Rothaus Alkoholfrei	0,33l	5.20

Rothaus Weizen	0,50l	6.40
Rothaus Weizen Alkoholfrei	0,50l	6.40
Paulaner Weizen Dunkel	0,50l	6.40
Paulaner Weizen Kristall	0,50l	6.40

KAFFEESPEZIALITÄTEN & HEISSGETRÄNKE

Café Crème	4.00
Espresso	3.80
Espresso Macchiato	3.80
Doppelter Espresso	7.00
Cappuccino	5.00
Milchkaffee	5.40
Latte Macchiato	5.40
Heiße Schokolade	5.40

Kännchen Tee aus dem Hause Ronnefeldt	6.50
---------------------------------------	------

Bitte fragen Sie nach unserer Teekarte!