



## 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

TATAR VOM DEUTSCHEN RIND

*Salat vom grünen Spargel, geräuchertes Eigelb, Kaperncreme, Focaccia*

EDELFISCHSUPPE

*Gebratene Fischfilets, Miesmuschelcreme, Bronzefenchel*

SAUERAMPFERSORBET

*Champagnergranite*

LAMMRÜCKEN UNTER ROTER ZWIEBELKRUSTE

*Majoranjus, Lammbrises, Saubohnenragout, Kartoffelpüree*

HASELNUSS KNUSPERRIEGEL

*Zweierlei von der Erdbeere, Milcheis*

*3 Gänge 65.00 (ohne Suppe und Sorbet) / 3 Gänge Weinbegleitung 35.00*

*5 Gänge 85.00 / 5 Gänge Weinbegleitung 45.00*

## VEGETARISCHES MENU

BIO-STUNDENEI VOM FREILANDHUHN

*Bergkäseschaum, Sellerie, Austernpilze, Senfkornremolata, Wiesenkräuter*

SPARGELCREMESUPPE

*Spargeleinlage, Croûtons*

SAUERAMPFERSORBET

*Champagnergranité*

RAVIOLI MIT SORRENTINER ZITRONE UND PINIENKERNE

*Weißer Bohnen, Wilder Spargel, Nussparmesan, Kapuzinerkresse*

HASELNUSS KNUSPERRIEGEL

*Zweierlei von der Erdbeere, Milcheis*

*3 Gänge 65.00 (ohne Suppe und Sorbet) / 3 Gänge Weinbegleitung 35.00*

*5 Gänge 85.00 / 5 Gänge Weinbegleitung 45.00*

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



## VORSPEISEN

TATAR VOM DEUTSCHEN RIND <i>Salat vom grünen Spargel, geräuchertes Eigelb, Kaperncreme, Focaccia</i>	25.00
<i>Dazu empfehlen wir:</i>	
WHITE SESAM RYE HIGHBALL <i>Bulleit Rye-Sesam-Infusion, Honigsirup, Zitronensaft, Soda</i>	15.00
BIO STUNDENEI VOM FREILANDHUHN <i>Bergkäseschaum, Sellerie, Austernpilze, Senfkornremolata, Wiesenkräuter</i>	18.50

## SALATE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
 WALDHOTEL SALAT <i>Apfel-Honig dressing, Bunte Radieschen, Karotten, Sprossen, Kerne</i>	17.50	22.50
CAESAR SALAD <i>Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan</i>	13.00	17.00
ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:		
<i>Gegrilltes „Kikok“ – deutsche Maishähnchenbrust</i>		12.50
<i>Gebratener Pulpo</i>		18.00
 <i>Gebratene Pilze der Saison</i>		15.50

## SUPPEN


SPARGELCREMESUPPE <i>Spargel einlage, Croûtons</i>	12.50
EDELFISCHSUPPE <i>Gebratene Fischfilets, Miesmuschelcreme, Bronzefenchel</i>	14.50



## FRISCHER STANGENSPPARGEL

DEUTSCHER STANGENSPPARGEL 250g <i>Neue Kartoffeln und Kräuterflädle, geklärte Butter oder Sauce Hollandaise</i>	27.50
FÜR SIE ZUM SPARGEL ZUR WAHL:	
<i>Roher und gekochter Edelschinken 150g</i>	13.50
<i>Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 100g</i>	16.50
<i>Gebratener Lachs (Label Rouge) 160g</i>	21.00

## VEGETARISCH & VEGAN

 RAVIOLI MIT SORRENTINER ZITRONE UND PINIENKERNE <i>Weißer Bohnen, Wilder Spargel, Nussparmesan, Kapuzinerkresse</i>	29.00
BÄRLAUCHCHRISOTTO <i>Eingelegte Tomaten, Steinchampignons, Parmesan cracker</i>	28.50

## FISCH

GEGRILLTER PULPO <i>Hummerbisquerisotto, Kaiserschoten, Wurzelgemüse</i>	36.00
GEBRATENER SCHWARZER HEILBUTT <i>Bärlauchschaum, Spargelragout, Schwarze Kartoffelgnocchi</i>	36.00

## FLEISCH

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN <i>Jus, Gemüse garnitur, handgeschabte Spätzle</i>	36.50
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN <i>Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle, Kapern</i>	34.50
ROSA GEGARTES KALBSKOTLETT <i>Morchelrahmsoße, Bunte Karotten, Perlgraupen</i>	37.50
LAMMRÜCKEN UNTER ROTER ZWIEBELKRUSTE <i>Majoranjus, Lammbraten, Saubohnenragout, Kartoffelpüree</i>	39.50



## DESSERT

HASELNUSS KNUSPERRIEGEL  
*Zweierlei von der Erdbeere, Milcheis* 12.50

WALDMEISTERMOUSSE  
*Grüner Apfel, Weißbierzabaione, Milchcrumble* 12.50

PARFAIT VON WEISSER SCHOKOLADE  
*Rhabarberkompott, knuspriger Strudelteig* 12.00

 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS  
*FrISChe Früchte, Fruchtgel* 10.00

## KÄSE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
DEUTSCHE KÄSEAUWAHL 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

## 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 2023 <i>Riesling „Rebhuhn“</i>	13.50	43.00
WEINGUT BERNHARD ELLWANGER, WÜRTTEMBERG 2023 <i>Riesling „Großheppacher Steingröble“ Kabinett</i>	14.50	45.00
WEINGUT HEITLINGER, BADEN 2023 <i>Auxerrois</i>	14.50	45.00
WEINGUT TINA PFAFFMANN, PFALZ 2023 <i>Grauburgunder</i>	12.00	39.00
WEINGUT OLIVER ZETER, PFALZ 2022 <i>Sauvignon Blanc</i>	14.50	45.00



## OFFENER ROSÉWEIN

		<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTEMBERG			
2023	<i>Rosé Evoé</i>	14.50	45.00
MAISON MIRABEAU, PROVENCE			
2023	<i>Mirabeau X</i>	14.50	45.00
	<i>Syrah, Cinsault, Grenache</i>		

## OFFENER ROTWEIN

		<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTEMBERG			
2022	<i>Lemberger</i>	13.00	42.00
WEINGUT EISELE, WÜRTEMBERG			
2021	<i>Spätburgunder Gipskeuper</i>	15.50	55.00
CASTELLARE DI CASTELLINA, ITALIEN			
2022	<i>Chianti Quercesola</i>	15.00	47.00
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	<i>0,75l</i>	8.50
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	<i>0,50l</i>	7.20
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	<i>0,25l</i>	4.00
St. Leonhards Quelle Still	<i>1,0l</i>	10.00

## SÄFTE & NEKTARE

Apfelsaft, naturtrüb	<i>0,20l</i>	4.20
Orangensaft	<i>0,20l</i>	4.20
Roter Traubensaft	<i>0,20l</i>	4.20
Maracujanektar	<i>0,20l</i>	4.20
Rhabarbernektar	<i>0,20l</i>	4.20
Schwarzer Johannisbeernektar	<i>0,20l</i>	4.20
Saftschorle	<i>0,30l</i>	5.00



## LIMONADEN

### GUA GUAAVEN LIMONADEN

Yuzu	0,33l	5.50
Holunder und Minze	0,33l	5.50
Ingwer und Kurkuma	0,33l	5.50

### COCA COLA

Coca Cola / Coca Cola Zero	0,20l	4.00
Fanta	0,20l	4.00
Sprite	0,20l	4.00
Mezzo Mix	0,20l	4.00

### THOMAS HENRY

Tonic Water	0,20l	4.50
Ginger Ale	0,20l	4.50
Bitter Lemon	0,20l	4.50
Spicy Ginger	0,20l	4.50

## BIERE

Rothaus Pils	0,30l	4.80
Radler	0,30l	4.80
Rothaus Alkoholfrei	0,33l	4.80
Rothaus Weizen	0,50l	5.80
Rothaus Weizen Alkoholfrei	0,50l	5.80
Paulaner Weizen Dunkel	0,50l	5.80
Paulaner Weizen Kristall	0,50l	5.80

## KAFFEESPEZIALITÄTEN & HEISSGETRÄNKE

Café Crème	3.80
Espresso	3.50
Espresso Macchiato	3.50
Doppelter Espresso	6.80
Cappuccino	4.50
Milchkaffee	4.80
Latte Macchiato	4.80
Heiße Schokolade	4.80
Kännchen Tee aus dem Hause Ronnefeldt	6.00

*Bitte fragen Sie nach unserer Teekarte!*