



## Herzlich Willkommen

---

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

Es erwarten Sie schwäbische Klassiker, als auch internationale Kreationen, modern interpretierte leichte Küche sowie vegetarische und vegane Gerichte.

Alles aus regionalen und saisonalen Produkten, welche unser Küchenteam täglich frisch für Sie zubereitet.

Dazu reichen wir Ihnen gerne einen passenden Wein.

Ein Glas oder lieber eine Flasche?

Unser Weinkeller hält viele regionale Tropfen von kleinen Traditionsweingütern, in welchen Klasse vor Masse steht, für Sie bereit. Ebenso finden Sie bei uns ausgewählte Weine aus Österreich, Frankreich, Italien und Spanien.

Lassen Sie sich gerne von unserem geschulten Servicepersonal beraten und verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen gelungenen kulinarischen Aufenthalt.

Ihr Finch-Team






## VORSPEISEN & SALATE

MARINERTER BURRATA <sup>12,19</sup> <i>Ochsenherztomaten, gegrillter grüner Spargel, Mango</i>	19.00
WALDHOTEL SALAT <sup>6,12,19</sup> <i>Maracuja-Honigvinaigrette, Erdbeeren, Ziegenkäse Cranberries, Cashewkerne</i>	13.50
 GEMISCHTER BLATTSALAT MIT BALSAMICO-DRESSING <sup>12,19</sup> <i>Kirschtomate, Gurke, Radieschen, Kartoffelcroûtons</i>	8.50
CAESAR SALAD <sup>2,6,19</sup> <i>Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan Maispouardenbrust 150g</i>	13.50 19.50

## SUPPEN

 THAI- CURRY- SPARGELSUPPE <sup>12,19</sup> <i>Erdnüsse, Passionsfrucht</i>	9.50
HUMMER-VANILLEBISQUE <sup>12,19</sup> <i>Schwarzer Trüffel, Briochecroûtons</i>	11.50

## VEGAN & VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH TAGLIATELLE <sup>12,19</sup> <i>Parmesan- Zitronenvelouté, gegrillte Spitzpaprika</i>	17.50
BASILIKUMRISOTTO <sup>12,19</sup> <i>Spargelessig- Beurre Blanc, halbtrocknete Tomaten, Grüner Spargel, Pinienkerne</i>	19.50
 SÜBKARTOFFEL GNOCCHI <sup>12,19</sup> <i>Kokos-Currysoße, Pfirsich, Chili, Papadum</i>	18.50



## SAISONALE HAUPTGÄNGE


DEUTSCHER STANGENSPEGEL 250g <sup>12,19</sup> <i>Sauce Hollandaise oder geklärte Butter, neue Kartoffeln</i>	19.50
ZUR WAHL:	
<i>Schinkenauswahl aus dem Schwarzwald 140g <sup>3,6,9</sup></i>	9.00
<i>Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 100g</i>	11.00
<i>Wolfsbarschfilet 150g</i>	15.00
<i>Kleiner Zwiebelrostbraten 150g <sup>12,19</sup></i>	15.00

## FISCH & FLEISCH

GEGRILLTES WOLFSBARSCHFILET <sup>12,19</sup> <i>Yuzuhollandaise, Spargel- Grillgemüse, rosa Grapefruit</i>	33.00
DEUTSCHES RINDERFILET <sup>12,19</sup> <i>Pfefferjus, Kräuterkruste, wilder Brokkoli, Süßkartoffel</i>	37.00
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN <i>Kartoffel- Gurken- Salat, Preiselbeeren, Zitrone</i>	28.50
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN <sup>12,19</sup> <i>Jus, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle</i>	29.50



## DESSERT

ZARTBITTER SCHOKOLADENMOUSSE <i>Vanilleeis, Himbeeren, Baiser</i>	9.50
HOLUNDERBLÜTEN CRÈME BRÛLÉE <sup>6</sup> <i>Erdbeer- Rhabarbersalat, Zitronen- Buttermilcheis</i>	8.00
 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS <sup>6,10</sup> <i>Frische Früchte</i>	8.00

## KÄSE

INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUWAHL VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN <sup>12,19</sup> <i>Feigensenf, Früchte</i>	
GROSSE KÄSEAUWAHL	18.50
KLEINE KÄSEAUWAHL	10.50

 Veganes Gericht

*Die angegebenen Preise sind in Euro ausgewiesen und beinhalten das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer. Alle Gewichtsangaben verstehen sich als Rohgewichte.*

### ZUSATZSTOFFE

1. Mit Geschmacksverstärker
2. Mit Farbstoffe
3. Mit Konservierungsstoffe
4. Mit Nitritpökelsalz
5. Mit Nitrat
6. Mit Antioxidationsmittel
7. Geschwärzt
8. Gewachst
9. Mit Phosphat
10. Mit Süßungsmittel
11. Enthält eine Phenylalaninquelle
12. Geschwefelt
13. Chininhaltig
14. Koffeeinhaltig
15. Milcheiweiß
16. Säuerungsmittel
17. Taurin
18. Zuckerkulör
19. Sulfite



## HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN

AUSWAHL HAUSGEMACHTER LIMONADEN	0,50l	9.50
<i>Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der aktuellen Sorte!</i>		
EISKAFFEE		7.50
EISSCHOKOLADE		7.50
SORBETS		<i>je Kugel</i>
<i>Mango, Zitrone, Cassis, Passionsfrucht</i>		2.50
SPEISEEIS		
<i>Vanille, Schokolade, Stracciatella, Walnuss</i>		2.50

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Crème <sup>14</sup>	3.50
Espresso <sup>14</sup>	3.20
Espresso Macchiato <sup>14,15</sup>	3.20
Doppelter Espresso <sup>14</sup>	6.20
Cappuccino <sup>14,15</sup>	4.20
Milchkaffee <sup>14,15</sup>	4.20
Latte Macchiato <sup>14,15</sup>	4.50
Heiße Schokolade <sup>15</sup>	4.50

## TEE AUS DEM HAUSE RONNEFELDT

*Bitte fragen Sie nach unserer Teekarte!*



## OFFENE SCHAUMWEINE UND WEINE

PERRIER JOUËT, FRANKREICH		
<i>Champagne Grand Brut Perrier Jouët</i> <sup>19</sup>	0,10l	14.50
SCHLOSSKELLEREI AFFALTRACH, WÜRTTEMBERG		
<i>Sekt Impuls, Weißburgunder Brut</i> <sup>19</sup>	0,10l	7.50
RAUMLAND, ALKOHOLFREI, PFALZ		
<i>Traubensecco</i> <sup>19</sup>	0,10l	4.50

## WEISSWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT DRAUTZ ABLE, WÜRTTEMBERG			
2017 <i>Blanc de Noir „Le Petit Pigeon“</i> <sup>19</sup>	9.50	33.00	
WEINGUT DRAUTZ-ABLE, WÜRTTEMBERG			
2018 <i>Weißburgunder</i> <sup>19</sup>	12.50	39.00	
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG			
2018 <i>Sauvignon Blanc Steinwiege</i> <sup>19</sup>	14.50	45.00	
WEINGUT PFAFFMANN, PFALZ			
2018 <i>Grauburgunder</i> <sup>19</sup>	11.00	35.00	

## ROSEWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG			
2018 <i>Muskattrollinger Rosé</i> <sup>19</sup>	11.50	37.00	

## ROTWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT JÜRGEN ELLWANGER, WÜRTTEMBERG			
2018 <i>Zweigeltrebe</i> <sup>19</sup>	13.00	42.00	
WEINGUT SCHLOSS NEUWEIER, BADEN			
2017 <i>Pinot Noir</i> <sup>19</sup>	13.00	42.00	
WEINGUT QUINTA DE LA QUIETUD, SPANIEN			
2016 <i>Corral de Campanas</i> <sup>19</sup>	13.50	43.00	

*Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Weinkarte!*

*Die angegebenen Preise sind in Euro ausgewiesen und beinhalten das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer. Saisonale Änderungen oder Jahrgangswchsel der Weine sind vorbehalten.*



## MINERALWASSER

Teinacher Gourmet Medium / Still	0,75l	8.00
Teinacher Gourmet Medium / Still	0,50l	6.60
Teinacher Gourmet Medium / Still	0,25l	3.80
St. Leonhards Quelle Still	1,0l	9.50

## SÄFTE & NEKTARE

Apfelsaft, naturtrüb <sup>6</sup>	0,20l	4.00
Orangensaft	0,20l	4.00
Ananassaft <sup>6</sup>	0,20l	4.00
Roter Traubensaft	0,20l	4.00
Tomatensaft	0,20l	4.00
Maracujanektar <sup>6</sup>	0,20l	4.00
Rhabarbernektar	0,20l	4.00
Cranberrynektar	0,20l	4.00
Schwarzer Johannisbeernektar	0,20l	4.00
Saftschorle	0,30l	4.40

## SOFTGETRÄNKE

Coca Cola <sup>2,10,14,16</sup> / Coca Cola Light <sup>2,10,14,16</sup> ,Phenylalaninquelle	0,20l	3.80
Fanta <sup>2,6</sup>	0,20l	3.80
Sprite <sup>2,14</sup>	0,20l	3.80
Mezzo Mix <sup>2,14,16</sup>	0,20l	3.80

THOMAS HENRY		
Tonic Water <sup>6,13,16</sup> , Ginger Ale <sup>2,16</sup> , Bitter Lemon <sup>6,13,16</sup> , Spicy Ginger <sup>16</sup>	0,20l	4.20

## BIERE

### VOM FASS

Rothaus Pils	0,33l	4.40
Rothaus Weizen	0,50l	5.00
Radler	0,33l	4.40

### AUS DER FLASCHE

Rothaus Alkoholfrei	0,33l	4.40
Rothaus Weizen Alkoholfrei	0,50l	5.00
Paulaner Weizen Dunkel	0,50l	5.00
Paulaner Weizen Kristall	0,50l	5.00



## DIGESTIF

ALT ENDERLE	<i>2cl</i>
Alter Pflaumenbrand	12.50
Altes Sauerkirschwasser	12.50
Himbeerbrand	12.50
Aprikosenbrand	10.50
Williams Christ Brand	10.50
Quinta Essentia Quitte	8.50
Quinta Essentia Birne	8.50
Heidelbeerlikör	8.50
Nussler	7.50

## COGNAC, ARMAGNAC & BRANDY

	<i>4cl</i>
Hennessy VSOP <sup>19</sup>	9.50
Remy Martin X.O. <sup>19</sup>	19.00
Bas Armagnac Baron G. Legrand <sup>17</sup>	9.50
Carlos I	8.50

## WHISKY

	<i>4cl</i>
Jameson <sup>18</sup>	7.50
The Glenlivet 15 Jahre <sup>18</sup>	9.50
Oban 14 Jahre <sup>18</sup>	11.00

## PORTWEIN

	<i>4cl</i>
Ramos Pinto 10 Jahre <sup>12,19</sup>	7.50
Ramos Pinto 20 Jahre <sup>12,19</sup>	11.00

## GRAPPA

	<i>4cl</i>
Nonino il Merlot <sup>17</sup>	8.50
Nonino lo Chardonnay <sup>17</sup>	8.50
Nonino Uvabianca <sup>17</sup>	11.00