



HERZLICH WILLKOMMEN

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

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

Es erwartet Sie ein vielseitiges Angebot aus schwäbischen Klassikern, internationalen
Kreationen und 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 gerne den 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 ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis
nach unserem Motto *Einfach. Gut. Essen!*

Ihr Finch-Team





UNSERE FRÜHLINGSSPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN & SUPPE

LACHSCARPACCIO <i>Bärlauchvinaigrette, Spargelsalat, Grapefruit</i>	19.00
SPARGEL-BROTSALAT <i>Sautiertes Lachsfilet, Kirschtomate, Bärlauch</i>	19.00
SPARGEL-YUZU-CREMESUPPE <i>Konfierte Kirschtomate, Basilikumöl, Nuss Crunch</i>	11.00

HAUPTGÄNGE

DEUTSCHER STANGENSPARGEL 250g <i>Neue Kartoffeln und Kräuterflädle, geklärte Butter oder Sauce Hollandaise</i>	24.00
FÜR SIE ZUM SPARGEL ZUR WAHL:	
<i>Regionale Schinkenauswahl der Metzgerei Fritz aus Eisenbach 150g</i>	10.00
<i>Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 100g</i>	12.50
<i>Gebratenes Lachsfilet 150g</i>	14.00
<i>Kleines Rinderfilet 150g</i>	22.00
SPARGELRISOTTO <i>Tomatensugo, Parmesan cracker, Bärlauchvelouté</i>	21.00

DESSERT

GEBRANNT ZIEGENFRISCHKÄSEART <i>Rhabarber, Himbeer-Balsamicosorbet</i>	9.50
---	------

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL FÜR SIE

		0,20l	0,75l
WEINGUT RUDOLF MAY, FRANKEN			
2020 Silvaner		13.00	42.00



VORSPEISEN

WILDKRÄUTERSALAT <i>Himbeerdressing, Büffelmozzarella, Rauchmandeln, Focacciachip</i>	18.50
RINDERFILET TATAKI <i>Teriyaki, eingelegter Pak Choi, Mango, Avocado</i>	20.50

SALATE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
 GEMISCHTE BLATTSALATE <i>Balsamicodressing, Kirschtomate, Gurke, Radieschen, Gartenkresse</i>	9.50	12.50
CAESAR SALAD <i>Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan</i>	11.50	14.50
ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:		
<i>Gegrillte Maishähnchenbrust</i>		8.00
<i>Gebratenes Lachsfilet</i>		14.00
 <i>Gebratene Waldpilze</i>		6.50

SUPPEN

 ASIATISCHE KOKOS-MISOSUPPE <i>Eingelegte rote Zwiebeln, Enoki-Pilze, Pak Choi</i>	11.00
OCHSENSCHWANZBOUILLON <i>Wurzelgemüse, getrüffelter Ochsenschwanztortellini</i>	10.00



VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE TAGLIARINI
Salzeibutter, bunte Tomaten, Taggiasca Oliven, alter Balsamico 20.50

 INDISCHES LINSENCURRY
Geschmorter Spitzkohl, gelbe Beete, Mango-Lassi, Cashewkerne 22.50

FISCH

STEINBUTTFILET UNTER DER KARTOFFELKRUSTE
Sauce Hollandaise, Kartoffelpüree, pochiertes Bio-Ei, sautierter Babyspinat 36.50

GEGRILLTER SEETEUFEL
Passionsfruchtsud, Mini-Möhrrchen, Kokoskraut 39.50

FLEISCH


SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN
Jus, Gemüsegarnitur, hausgemachte Spätzle 32.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone 29.50

RINDERFILET
Butterjus, Pancetta, grüner Spargel, Bamberger Hörnchen 39.50



DESSERT

DUETT VON SCHOKOLADE UND ERDBEEREN <i>Nougateis, Kakaosponge, Knusper-Brownie</i>	10.00
SCHWARZWÄLDER KIRSCHROULADE <i>Sauerkirschsorbet, Kirschwasser, Bitterkuvertüre</i>	9.50
 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS <i>Frische Früchte, Fruchtgel</i>	9.00

KÄSE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUSSWAHL VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN <i>Feigensenf, Früchte</i>	13.50	19.50

SNACKS

HAUSGEMACHTER BURGER <i>Rauchige Zwiebel-Honigsoße, Cheddarkäse, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Cole Slaw, Pommes Frites</i>	19.50
CLUBSANDWICH <i>Maishähnchenbrust, Speck, Spiegelei, Käse, Schinken, Salat, Tomate, Gurke, Cole Slaw, Pommes Frites</i>	18.50
 FALAFEL BOWL <i>Passionsfruchtdressing, Falafel, Jasminreis, Blattsalate, Mango, Avocado, Beete, Cashewkerne,</i>	16.50
HANDGEMACHTE MAULTASCHEN <i>Rinderkraftbrühe, Zwiebelschmelze, Beilagensalat</i>	18.50
CURRYWURST <i>Hauseigene Currysoße, Pommes Frites</i>	13.50

 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

PAUL BARA, FRANKREICH <i>Réserve Brut, Pinot Noir, Chardonnay</i>	0,10l	14.50
WEINGUT KLUMPP, BADEN <i>Riesling Sekt Brut</i>	0,10l	7.50
SEKTHAUS RAUMLAND, RHEINHESSEN <i>Traubensecco, alkoholfrei</i>	0,10l	5.50
APEROL SPRITZ <i>Aperol, Schaumwein, Soda, Orange</i>		8.50
HUGO <i>Holunderblütensirup, Schaumwein, Soda, Minze</i>		8.50

Gerne empfehlen wir Ihnen unseren Aperitif des Tages!

OFFENER WEISSWEIN

	0,20l	0,75l
BERNHARD ELLWANGER, WÜRTTEMBERG 2020 <i>Riesling „Großheppacher Steingröble“ Kabinett, fruchtig</i>	12.00	39.00
WEINGUT TINA PFAFFMANN, PFALZ 2020 <i>Grauburgunder</i>	11.00	35.00
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG 2020 <i>Sauvignon Blanc „Steinwiege“</i>	14.50	45.00

OFFENER ROSÉWEIN

	0,20l	0,75l
WEINGUT SCHLOSS NEUWEIHER, BADEN 2020 <i>Spätburgunder Rosé</i>	12.50	41.00
MINUTY, PROVENCE 2020 <i>M Rosé</i>	13.50	44.00



OFFENER ROTWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG			
2019	<i>Lemberger</i>	13.00	42.00
WEINGUT CASTELLARE DI CASTELLINA, ITALIEN			
2019	<i>Chianti Vignatorta</i>	9.50	33.00
QUINTA DE LA QUIETUD, SPANIEN – <i>aus der Magnumflasche</i>			
2017	<i>Corral de Campanas, Tempranillo</i>	14.50	

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

MINERALWASSER

Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	0,75l	8.50
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	0,50l	7.20
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	0,25l	4.00
St. Leonhards Quelle Still	1,0l	10.00

SÄFTE & NEKTARE

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



LIMONADEN

GUA GUAVERN LIMONADEN

Lemongrass	0,33l	5.50
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

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!