



## 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 WINTERSPEZIALITÄTEN

### VORSPEISE & SUPPE

GEPICKELTE RÜBEN <i>Ziegenkäse, Hagebutte, schwarze Walnuss, Sesamcreme</i>	18.50
FRANZÖSISCHE FISCHSUPPE <i>Nagegemüse, Kräuterbaguette</i>	11.00

### HAUPTGÄNGE

DEUTSCHE GANS <i>Brust und Keule, Jus, glasierte Maronen, Kartoffelklöße, Rotkraut</i>	38.50
ZWEIERLEI VOM REH <i>Ragout und Rücken, Waldpilze, Aprikosenchutney, Spinatspätzle</i>	38.50
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST <i>Bitterschokoladen-Himbeerjus, Bunte Beete, Spitzkohl, Zwergorangen</i>	32.50
RED SNAPPER FILET <i>Krustentierschaum, hausgemachte Safranpasta, Chorizo, grüner Spargel</i>	36.50
RISOTTO CACIO E PEPE <i>Tomatensud, Rucola, Pinienkerne</i>	23.50

### DESSERT

CHEESECAKE CRÈME BRÛLÉE <i>Kirsch-Schokoladenparfait, Kumquats</i>	10.50
---	-------




## VORSPEISEN

SCHWERTFISCHTATAR  
*Yuzu, Eisbergsalat, Granny Smith Apfel, Wasabi* 21.50

MARINIERTER FELDSALAT  
*Kartoffeldressing, Speck-Croûtons, Birne* 16.50

## SALATE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
 GEMISCHTE BLATTSALATE <i>Balsamicodressing, Kirschtomate, Gurke, Radieschen, Gartenkresse</i>	9.50	12.50

CAESAR SALAD  
*Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan* 11.50 14.50

ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:

<i>Gegrillte Maishähnchenbrust</i>	9.00
<i>Gebratenes Wolfsbarschfilet</i>	16.50
 <i>Marinierte Beete</i>	8.00

## SUPPEN


WALDPILZCONSOMMÉ  
*Trüffelschaum, getrüffelter Eierstich, Pilzcrunch* 10.50

 ROTE-LINSEN-KOKOSSUPPE  
*Kürbiscroûtons, Erdnüsse* 10.00



## VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE  
*Parmesanschaum, Waldpilze, Belper Knolle* 24.00

 WALDHOTEL BOWL  
*Erdnuss-Limetten-Marinade, Glasnudeln, grüner Spargel, Shiitake Pilze, Mango, Sesam* 21.00

## FISCH

WOLFSBARSCHFILET  
*Curry-Limonenschaum, wilder Blumenkohl, Pak Choi, Erdnuss* 35.50

## FLEISCH

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN  
*Jus, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle* 33.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN  
*Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone* 31.00

GEBRATENE KALBSLEBER  
*Jus, Nussbutter-Kartoffelstampf, Babyspinat, Apfelragout, Röstzwiebeln* 29.50



## DESSERT


MARONEN-MASCARPONE-APFELGÂTEAU  
*Eingelegte Maronen, Baiser, Mascarpone-Vanilleeis, Apfelragout* 10.00

KARAMELLMOUSSE  
*Karamellkekseis, Zwetschgenragout* 9.00

 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS  
*Frische Früchte, Fruchtgel* 9.50

## SPEISEEIS & SORBET

SPEISEEIS *Je Kugel*  
*Vanille, Schokolade, Stracciatella, Walnuss* 2.50

 SORBETS  
*Zitrone, Cassis, Passionsfrucht, Mango* 2.50

## KÄSE

INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM  
MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN  
*Feigensenf, Früchte* *klein groß*  
13.50 19.50

 Veganer 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>	<i>0,10l</i>	15.50
WEINGUT KLUMPP, BADEN <i>Riesling Sekt Brut</i>	<i>0,10l</i>	7.50
SEKTHAUS RAUMLAND, RHEINHESSEN <i>Traubensecco, alkoholfrei</i>	<i>0,10l</i>	5.50

*Gerne empfehlen wir Ihnen unseren Aperitif des Tages!*

## OFFENER WEISSWEIN

	<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
WEINGUT BEURER, WÜRTTEMBERG <i>2020 Riesling „Schilfsandstein“</i>	14.50	45.00
WEINGUT EISELE, WÜRTTEMBERG <i>2021 Sauvignon Blanc „Muschelkalk“</i>	14.50	45.00
WEINGUT TINA PFAFFMANN, PFALZ <i>2021 Grauburgunder</i>	11.00	35.00
WEINGUT MARKUS PFAFFMANN, PFALZ <i>2021 Chardonnay</i>	11.00	35.00

## OFFENER ROSÉWEIN

	<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
WEINGUT SCHAITMANN, WÜRTTEMBERG <i>2020 Evoé Rosé</i>	12.50	41.00



## OFFENER ROTWEIN

		<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
JÜRGEN ELLWANGER, WÜRTTEMBERG			
2020	<i>Zweigelt</i>	13.00	42.00
WEINGUT MEYER-NÄKEL, AHR			
<i>In Zusammenarbeit mit</i> WEINGUT KLUMPP, BADEN			
2018	<i>Spätburgunder „Hand in Hand“</i>	15.50	55.00
CHÂTEAU MARJOSSE, FRANKREICH			
2012	<i>Bordeaux Rouge</i>	12.50	41.00
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	<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 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

## 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!**