



## 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





## GENIESSER MENU

IN BUTTER GEGARTER KANINCHENRÜCKEN  
*Mousse und Salat von der Schwarzwurzel, Quitte, Haselnuss*

ESSENZ VOM DEUTSCHEN OCHSENSCHWANZ  
*Gebackener Ragoutriegel, Petersiliencreme*

SORBET VON DER PALMISCHBIRNE  
*Gin-Kardamomsud*

GEGRILLTE BUTTERMAKRELE  
*Nussbutternage, Speckwürze, bunter Mangold, rote Linsen*

GEFÜLLTE CANNOLI  
*Haselnussmousse, Orangen-Kumquatkompott, Kumquatsorbet*

*3 Gänge 60.00 (ohne Suppe und Sorbet) / 3 Gänge Weinbegleitung 35.00  
5 Gänge 80.00 / 5 Gänge Weinbegleitung 45.00*

## VEGETARISCHES MENU

BIO-STUNDENEI VOM FREILANDHUHN  
*gehobelter Wintertrüffel, Trüffelschaum, Cremespinat*

CREMESUPPE VOM GARTENLAUCH  
*Duxellespraline, Schnittlauchöl*

SORBET VON DER PALMISCHBIRNE  
*Gin-Kardamomsud*

RAVIOLO VON DER ALBLINSE  
*Petersilienschaum, karamellisiertes Spitzkraut, Steckrüben*

GEFÜLLTE CANNOLI  
*Haselnussmousse, Orangen-Kumquatkompott, Kumquatsorbet*

*3 Gänge 60.00 (ohne Suppe und Sorbet) / 3 Gänge Weinbegleitung 35.00  
5 Gänge 80.00 / 5 Gänge Weinbegleitung 45.00*

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




## VORSPEISEN

IN BUTTER GEGARTER KANINCHENRÜCKEN <i>Mousse und Salat von der Schwarzwurzel, Quitte, Haselnuss</i>	21.50
KALBSTAFELSPITZSÜLZE MIT MEERRETTICH <i>Meerrettichschaum, Gepickelte Beete und rote Zwiebel, Radieschenkresse</i>	21.50
BIO-STUNDENEI VOM FREILANDHUHN <i>Gehobelter Wintertrüffel, Trüffelschaum, Cremespinat</i>	30.00

## SALATE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
 MARINIERTER FELDSALAT <i>Haselnussdressing, Orangenfilets, Gartenkresse, Croûtons</i>	14.50	20.50
CAESAR SALAD <i>Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan</i>	12.50	16.50
ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:		
<i>Gegrilltes „Kikok“ – deutsche Maishähnchenbrust</i>		10.50
<i>Gegrillte Entenbrust, Cumberlandsoße</i>		20.50
 <i>Gebratene Pilze der Saison</i>		18.50

## SUPPEN

ESSENZ VOM DEUTSCHEN OCHSENSCHWANZ <i>Gebackener Ragoutriegel, Petersiliencreme</i>	12.50
 CREMESUPPE VOM GARTENLAUCH <i>Duxellespraline, Schnittlauchöl</i>	11.50



## VEGETARISCH & VEGAN



RAVIOLI VON DER ALBLINSE <i>Petersilienschaum, karamellisiertes Spitzkraut, Steckrüben</i>	24.50
KARTOFFELGNOCCHI VON DER ROTEN BEETE <i>Bergader Edelpilzkäse, glasierte Birne, Walnuss, Blutampfer</i>	25.50

## FISCH

GEGRILLTE BUTTERMAKRELE <i>Nussbutternage, Speckwürze, bunter Mangold, rote Linsen</i>	29.00
ZANDER UND BLUTWURST <i>Rieslingrahmsöße, selbstgemachte Bandnudeln, Wachtelbohne, Wurzelgemüse</i>	31.50

## FLEISCH

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN <i>Jus, Gemüse garnitur, handgeschabte Spätzle</i>	35.50
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN <i>Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle, Kapern</i>	33.00
KNUSPRIGE ENTENBRUST <i>Preiselbeerjus, Rahmwirsingtasche, Serviettenknödel</i>	36.50
GEROLLTES CORDON BLEU VOM WILDSCHWEIN <i>Cognacrahmsöße, Kartoffelstampf, glasierte Fingermöhre, Waldpilze</i>	39.50



## DESSERT

WEISSES SCHOKOLADEN-ORANGENMOUSSE  
*Sorbet und Marshmallow von der Blutorange,  
Luftschokolade, Vanillepaste* 11.50

HONIG-KARAMELL CHEESECAKE  
*Mandeln, karamellierte Banane, Honig-Bananeneis* 10.00

GEFÜLLTE CANNOLI  
*Haselnussmousse, Orangen-Kumquatkompott, Kumquatsorbet* 10.50

 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS  
*Dreierlei Fruchtkompott* 10.00

## KÄSE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM MÂTRE AFFINEUR WALTMANN <i>Quittenchutney, selbstgebackenes Walnuss-Feigenbrot</i>	14.00	20.00

 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>	<i>0,10l</i>	17.00
WEINGUT KLUMPP, BADEN <i>Riesling Sekt Brut</i>	<i>0,10l</i>	8.00
SEKTHAUS RAUMLAND, RHEINHESSEN <i>Traubensecco, alkoholfrei</i>	<i>0,10l</i>	6.00

*Gerne empfehlen wir Ihnen unseren Aperitif des Tages!*

## OFFENER WEISSWEIN

	<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
WEINGUT ALDINGER, WÜRTTEMBERG 2022 <i>Riesling „Rebhuhn“</i>	13.50	43.00
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG 2022 <i>Sauvignon Blanc „Steinwiege“</i>	15.00	47.00
WEINGUT TINA PFAFFMANN, PFALZ 2022 <i>Grauburgunder</i>	12.00	39.00
WEINGUT HEITLINGER, BADEN 2022 <i>Pinot Blanc</i>	14.50	45.00

## OFFENER ROSÉWEIN

	<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG 2022 <i>Evoé Rosé</i>	14.50	45.00



## OFFENER ROTWEIN

		<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG			
2022	<i>Lemberger</i>	13.00	42.00
WEINGUT JÜRGEN ELLWANGER, WÜRTTEMBERG			
2021	<i>Zweigelt</i>	14.50	45.00
WEINGUT EISELE, WÜRTTEMBERG			
2020	<i>Spätburgunder Gipskeuper</i>	15.50	55.00
QUINTA DE LA QUIETUD, SPANIEN			
2019	<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

Mango und Limette	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!*