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



finch

GENIESSER MENU

TERRINE VON DER OLDENBURGER ENTE
Portweinapfel, Schalottenmarmelade, marinierte Bete, Senfkresse

ESSENZ VON DER OLDENBURGER ENTE
Sherryschaum, Wurzelgemüse, Entenpraline

BLUTORANGENSORBET
Grand Marnier-Sud

GEBRATENER KABELJAU
Schaum von geräucherter Butter, gegrillter Lauch, Topinambur, Haselnuss, Estragon

HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN
Zweierlei von der Rumkirsche, Vanille-Zimtsauce

3 Gänge 75.00 *(ohne Suppe und Sorbet)* | *Weinbegleitung zu 3 Gängen* 35.00
5 Gänge 90.00 | *Weinbegleitung zu 4 Gängen (ohne Sorbet)* 45.00

VEGETARISCHES MENU

KÜRBISMOUSSE
Kardamom-Limettensud, Limonenseitlinge, Kürbiskernkaviar, knuspriger Sesam, Wildkräuter

KÜRBISKOKOSSUPPE
Steierisches Kernöl, gebackener Butternut, gesalzene Kürbiskerne

BLUTORANGENSORBET
Grand Marnier- Sud

GEBACKENE ARTISCHOCKE
Misoschaum, geräucherte Aubergine, Mandel, Krause Glucke, schwarzer Knoblauch

HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN
Zweierlei von der Rumkirsche, Vanille-Zimtsauce

3 Gänge 65.00 *(ohne Suppe und Sorbet)* | *Weinbegleitung zu 3 Gängen* 35.00
5 Gänge 80.00 | *Weinbegleitung zu 4 Gängen (ohne Sorbet)* 45.00

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

finch

VORSPEISEN

TERRINE VON DER OLDENBURGER ENTE
Portweinapfel, Schalottenmarmelade, marinierte Bete, Senfkresse 23.50

KÜRBISMOUSSE
Kardamom-Limettensud, Limonenseitlinge, Kürbiskernkaviar, knuspriger Sesam, Wildkräuter 22.50

SALATE

	klein	*groß*
WALDHOTEL SALAT *Apfel-Honigdressing, Trauben, bunte Karotten, Radieschen, Nüsse, Kerne, Sprossen*	17.50	22.50
ACKERSALAT VOM BODENSEE *Birnen-Nussdressing, Bleu d´ Auvergne, knuspriger Speck, Croûtons, Sprossen*	20.50	25.50
CAESAR SALAD *Hausgemachtes Dressing mit Sardellen und Kapern, Romana Salat, Croûtons, Parmesan*	13.00	17.00

ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:

Gegrilltes „Kikok" – deutsche Maishähnchenbrust 13.50
Gebratener Kabeljau 20.00
Eingelegte Pilze 16.50

SUPPEN

ESSENZ VON DER OLDENBURGER ENTE
Sherryschaum, Wurzelgemüse, Entenpraline 16.50

KÜRBISKOKOSSUPPE
Steierisches Kernöl, gebackener Butternut, gesalzene Kürbiskerne 14.50

finch

VEGETARISCH & VEGAN

GEBACKENE ARTISCHOCKE
Misoschaum, geräucherte Aubergine, Mandel,
Krause Glucke, schwarzer Knoblauch 34.50

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN UND WALDPILZE
Weißer Pfefferschaum, Rote Bete-Blätter, Schnittlauchöl 34.50

FISCH

GEBRATENER KABELJAU
Schaum von geräucherter Butter, gegrillter Lauch, Topinambur,
Haselnuss, Estragon 37.50

IN BUTTER GEGARTER HUMMERSCHWANZ
Hummerschaum, Parmesanrisotto, roter Mangold, Koriander 44.50

FLEISCH

BRUST UND KEULE VON DER OLDENBURGER ENTE
Entenjus, fruchtiges Rotkraut, glasierte Maronen, Kartoffelklöße 39.50

LEBER VOM DEUTSCHEM KALB
Kalbsjus, glasierte Boskop-Äpfel, Kartoffelpüree, krosse Zwiebeln 35.50

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN
Jus, Gemüsegarnitur, handgeschabte Spätzle 36.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle, Kapern 35.50

HIRSCHRÜCKEN MIT WACHHOLDER UND PFEFFER
Sauce Grand Veneur, Birne, Schalotte, Rosenkohl, Haferwurzel 46.50

DESSERT

QUITTE UND TONKABOHNE
Mousse von der Valrhona Schokolade, Sauerklee 14.50

HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN
Zweierlei von der Rumkirsche, Vanille- Zimtsauce 14.50

VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS
Fruchtkompott, Fruchtgel 10.00

KÄSE

	klein	*groß*
DEUTSCHE KÄSEAUSWAHL VON MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN *Apfel-Rosmarinkompott, selbstgebackenes Hutzelbrot*	15.50	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 Speisenkarte 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			
Brut Classic, Pinot Noir, Chardonnay, Meunier		*0,10l*	19.50
WEINGUT SCHLOSS ORTENBERG, BADEN			
Riesling Sekt Brut		*0,10l*	8.50
SEKTHAUS RAUMLAND, RHEINHESSEN			
Zerozzante No.1, Weiße Trauben, alkoholfrei		*0,10l*	7.50

ALKOHOLFREIE SPEISENBEGLEITER

		0,20l	*0,75l*
KOLONNE/NULL, BERLIN			
	Riesling 0,0%	12.00	39.00

OFFENER WEISSWEIN

		0,20l	*0,75l*
WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG			
2025	***„Cuvée Waldhotel“***	15.00	49.00
	Grauburgunder und Weißburgunder		
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG			
2025	*Sauvignon Blanc „Steinwiege“*	15.00	49.00
WEINGUT MÜNZBERG, PFALZ			
2024	*Chardonnay „Kalkgestein“*	15.00	49.00
WEINGUT TINA PFAFFMANN, PFALZ			
2025	*Grauburgunder*	13.00	42.00
WEINGUT GRÖHL, RHEINHESSEN			
2024	*Niersteiner Riesling „Roter Hang“*	14.00	45.00

OFFENER ROSÉWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG			
2025	*Rosé „Evoé“*	15,00	49.00

OFFENER ROTWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT EISELE, WÜRTTEMBERG			
2021	*Spätburgunder „Gipskeuper“*	15,50	55.00
WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG			
2023	*Lemberger*	13.00	42.00
CASA CHARLIZE, TOSKANA			
2021	*Chianti Riserva*	14,50	47.00
BODEGAS CASA PRIMICIA, RIOJA			
2018	*Reserva, Tempranillo*	15.00	49.00

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden nach der Weinkarte!
Saisonale Änderungen oder Jahrgangswechsel der Weine sind vorbehalten.

MINERALWASSER

Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	*0,75l*	9.50
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	*0,50l*	7.80
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	*0,25l*	4.20
St. Leonhards Quelle Still	*1,0l*	12.00

SÄFTE & NEKTARE

Apfelsaft, naturtrüb	*0,20l*	4.50
Orangensaft	*0,20l*	4.50
Roter Traubensaft	*0,20l*	4.50
Maracujanektar	*0,20l*	4.50
Rhabarbernektar	*0,20l*	4.50
Schwarzer Johannisbeernektar	*0,20l*	4.50
Saftschorle	*0,40l*	5.80

LIMONADEN

SEEZÜNGLE LIMONADEN		
Aronia	*0,33l*	6.00
Birne	*0,33l*	6.00
Kirsche	*0,33l*	6.00
Rhabarber	*0,33l*	6.00
Träuble	*0,33l*	6.00
COCA COLA		
Coca Cola / Coca Cola Zero	*0,20l*	4.50
Fanta	*0,20l*	4.50
Sprite	*0,20l*	4.50
Mezzo Mix	*0,20l*	4.50
THOMAS HENRY		
Tonic Water	*0,20l*	5.00
Ginger Ale	*0,20l*	5.00
Bitter Lemon	*0,20l*	5.00
Spicy Ginger	*0,20l*	5.00

BIERE

Rothaus Pils	*0,30l*	5.20
Radler	*0,30l*	5.20
Rothaus Alkoholfrei	*0,33l*	5.20
Rothaus Weizen	*0,50l*	6.40
Rothaus Weizen Alkoholfrei	*0,50l*	6.40
Berg Original Hell	*0,33l*	5.20
Berg 3-Korn-Hefeweizen	*0,50l*	6.40

KAFFEESPEZIALITÄTEN & HEISSGETRÄNKE

Café Crème	4.00
Espresso	3.80
Espresso Macchiato	3.80
Doppelter Espresso	7.00
Cappuccino	5.00
Milchkaffee	5.40
Latte Macchiato	5.40
Heiße Schokolade	5.40
Kännchen Tee aus dem Hause Ronnefeldt	6.50

Bitte fragen Sie nach unserer Teekarte!