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

MAKRELE „GLASMEISTER ART“
Petersilienwurzel, Grüner Apfel, Kaviar vom Hecht,
Kapuzinerblätter

BLUMENKOHLCREMESUPPE
Gegrillter Blumenkohl, Sesam, Chili

BIRNEN-THYMIANSORBET
Honiggranité

RÜCKEN UND KEULE VOM REH
Wacholderjus, Wirsingtasche, Brombeere, Sellerie

QUITTE UND TONKABOHNE
Mousse von der Valrhona Schokolade, Sauerklee

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

GEBRANNTE FEIGE
Pfifferlingstatar, Ziegenkäsemousse, Micro Leaves,
Brombeersud

BLUMENKOHLCREMESUPPE
Gegrillter Blumenkohl, Sesam, Chili

BIRNEN-THYMIANSORBET
Honiggranité

GERÖSTETER MUSKATKÜRBIS
Raviolo und Duxelles vom Steinpilz, Kürbismousseline,
eingelegte Wildheidelbeeren, Blutampfer, Steierisches Kürbiskernöl

QUITTE UND TONKABOHNE
Mousse von der Valrhona Schokolade, Sauerklee

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

MAKRELE „GLASMEISTER ART“
Petersilienwurzel, Grüner Apfel, Kaviar vom Hecht, Kapuzinerblätter 23.50

GEBRANNTE FEIGE
Pfifferlingstatar, Ziegenkäsemousse, Micro Leaves, Brombeersud 23.50

SALATE & BOWLS

	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, Romanasalat, Croûtons, Parmesan*	13.00	17.00

ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:
Gegrilltes „Kikok“ – deutsche Maishähnchenbrust 13.50
Kross gebratenes Zanderfilet 18.00
Gegrillte Steinpilze 16.50

SUPPEN

KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE
Nordseekrabben, Estragonöl 16.50

BLUMENKOHLCREMESUPPE
Gegrillter Blumenkohl, Sesam, Chili 13.50

finch

VEGETARISCH & VEGAN

GERÖSTETER MUSKATKÜRBIS
Raviolo und Duxelles vom Steinpilz, Kürbismousseline, eingelegte Wildheidelbeeren, Blutampfer, Steierisches Kürbiskernöl 33.50

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN UND STEINPILZE
Weißer Pfefferschaum, Rote Bete Blätter, Schnittlauchöl 34.50

FISCH

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET
Champagner-Beurre Blanc, Spitzkraut, Speck-Erde, eingelegte Senfkörner 36.50

SCHWARZER HEILBUTT À LA BORDELAISE
Sauce Bordelaise, Kohlrabi, Bundmöhren, Parisienne Kartoffeln 37.50

FLEISCH

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN
Jus, Gemüsegarnitur, handgeschabte Spätzle 36.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle, Kapern 34.50

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

RÜCKEN UND KEULE VOM REH
Wacholderjus, Wirsingtasche, Brombeere, Sellerie 46.50

finch

DESSERT

QUITTE UND TONKABOHNE
Mousse von der Valrhona Schokolade, Sauerklee 14.50

POCHIERTE SAFRANBIRNE
Knuspriger Honig, Salbei-Honigeis,
gesalzenes Salbeiöl 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 unsere 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*	19.00
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, SPANIEN			
2018	*Reserva, Tempranillo*	15.00	49.00

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter 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!