



## 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

KALT GERÄUCHERTE ENTENBRUST

*Honig-Korianderlack, Belugalinsen, Trauben, Walnuss*

ROTE BEETE SCHAUMSUPPE

*Gebackener Ziegenkäse, Knoblauchkresse*

SORBET VOM HIMBEERESSIG

KROSS GEBRATENE LACHSFORELLE

*Meerrettichschaum, Kartoffelperlen, Grünkohl, Boskop Apfel*

OFENFRISCHES TOPFENSOUFFLÉ

*Geschmorte Nashi-Birne, Baiser, Zimteis*

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

*5 Gänge 80.00 / 5 Gänge Weinbegleitung 45.00*

## VEGETARISCHES MENU

MARINierter FELDSALAT

*Eingelegter Kürbis, Sprossen, Kerne,  
Croûtons, 13 Jahre alter Balsamico*

ROTE BEETE SCHAUMSUPPE

*Gebackener Ziegenkäse, Knoblauchkresse*

SORBET VOM HIMBEERESSIG

TORTELLI VOM MUSKATKÜRBIS

*Röstzwiebelschaum, Baby Leaf, Igelstachelbart, Korianderblüte*

OFENFRISCHES TOPFENSOUFFLÉ

*Geschmorte Nashi-Birne, Baiser, Zimteis*

*3 Gänge 50.00 (ohne Suppe und Sorbet) / 3 Gänge Weinbegleitung 35.00*

*5 Gänge 70.00 / 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 STÖR <i>Mousse und Geräuchertes von der Topinambur, Petersiliencreme, Haselnuss, Oxalis</i>	19.50
KALT GERÄUCHERTE ENTENBRUST <i>Honig-Korianderlack, Belugalinsen, Trauben, Walnuss</i>	20.50

## SALATE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
 MARINIERTER FELDSALAT <i>Eingelegter Kürbis, Sprossen, Kerne, Croûtons, 13 Jahre alter Balsamico</i>	15.00	19.00
CAESAR SALAD <i>Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan</i>	13.00	17.00
ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:		
<i>Gegrilltes „Kikok“ – deutsche Maishähnchenbrust</i>		12.50
<i>Gegrillte Lachsforelle</i>		16.00
 <i>Gebratener Portobello</i>		10.00

## SUPPEN


ROTE BEETE SCHAUMSUPPE <i>Gebackener Ziegenkäse, Knoblauchkresse</i>	12.50
GEFLÜGELCONSOMMÉ <i>Gekochte Hähnchenbrust, Erbsen, Karotte, knusprige Haut, Schnittlauch</i>	11.50

## ZWISCHENGANG

OCHSENBACKENRAGOUT <i>Selbstgemachte Bandnudeln, Bunte Karotten, Petersilie</i>	22.50
--	-------



## VEGETARISCH & VEGAN

 TORTELLI VOM MUSKATKÜRBIS <i>Röstzwiebelschaum, Baby Leaf, Igelstachelbart, Korianderblüte</i>	28.50
PARMESANRISOTTO <i>Kerbelschaum, 36 Monate gereifter Parmesan Reggiano, Erbsen, Portobello</i>	30.50

## FISCH

KROSS GEBRATENE LACHSFORELLE <i>Meerrettichschaum, Kartoffelperlen, Grünkohl, Boskop Apfel</i>	34.00
FILET VOM ZANDER MIT ZITRONENTHYMIANKRUSTE <i>Seehechkaviar-Butternage, Käferbohne, Butterrübe, Sansho Blätter</i>	36.50

## 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
GESCHMORTE RINDERROULADE <i>Schmorsoße, Serviettenknödel, fruchtiges Rotkraut</i>	37.50
GEFÜLLTE KIKOK-MAISHÄHNCHENBRUST <i>Trüffeljus, Wilder Blumenkohl, Radieschen, Fregola Sarda</i>	33.50



## DESSERT

OFENFRISCHES TOPFENSOUFFLÉ  
*Geschmorte Nashi-Birne, Baiser, Zimteis* 11.50  
*(Zubereitungszeit: 20 Minuten)*

DUNKLE VALRHONA SCHOKOLADENMOUSSE  
*Kaffeecreme, gebackene weiße Schokolade, Kumquatkompott* 12.50

KLASSISCHE CRÈME BRÛLÉE  
*Zweierlei von der Mandarine, gepuffter Reis, Haselnusseis* 12.50

 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS  
*Frische Früchte, Fruchtgel* 10.00

## KÄSE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
DEUTSCHE KÄSEAUWAHL AUS DEM MAISON KOBER <i>Feigensenf, selbstgebackenes Walnuss-Feigenbrot</i>	15.00	20.50

 Veganes Gericht

*Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten  
lassen Sie uns das bitte wissen! Gerne können Sie die beinhaltenen 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>	0,10l	18.00
WEINGUT SCHLOSS ORTENBERG, BADEN <i>Riesling Sekt Brut</i>	0,10l	8.50
SEKTHAUS RAUMLAND, RHEINHESSEN <i>Zerozzante No.2, Rote Trauben, alkoholfrei</i>	0,10l	6.50

## ALKOHOLFREIE SPEISENBEGLEITER

	0,10l	0,375l
MANUFAKTUR JÖRG GEIGER, WÜRTTEMBERG <i>35° Sauvignon Blanc, Mirabellen, Blüten, trocken</i>	7.50	26.00
<i>36° Grenache, Zwetschge, Kräuter, trocken</i>	7.50	26.00

## OFFENER WEISSWEIN

	0,20l	0,75l
WEINGUT ALDINGER, WÜRTTEMBERG 2023 <i>Riesling „Rebhuhn“</i>	13.50	43.00
WEINGUT HEITLINGER, BADEN 2023 <i>Pinot Blanc</i>	14.50	45.00
WEINGUT OLIVER ZETER, PFALZ 2021 <i>Chenin Blanc</i>	13.50	43.00
WEINGUT TINA PFAFFMANN, PFALZ 2023 <i>Grauburgunder</i>	12.00	39.00

## OFFENER ROSÉWEIN

	0,20l	0,75l
WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG 2023 <i>Rosé</i>	12.50	41.00



## OFFENER ROTWEIN

		<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG			
2022	<i>Lemberger</i>	13.00	42.00
WEINGUT EISELE, WÜRTTEMBERG			
2021	<i>Spätburgunder Gipskeuper</i>	15.50	55.00
MAISON M. CHAPOUTIER, FRANKREICH			
2023	<i>Belleruche Rouge, Grenache, Syrah</i>	14.50	45.00
QUINTA DE LA QUIETUD, SPANIEN			
2020	<i>Corral de Campanas, Tempranillo</i>	14.50	45.00

*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 GUAAVEN LIMONADEN

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!*