



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!

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 SOMMERSPEZIALITÄTEN

VORSPEISE

BRUSCHETTA (4 Stück) ^{12,19,A1} <i>Tomate, Cantaloupe Melone, Burrata, dunkler Balsamico</i>	14.00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

SUPPE

ERBSEN – VELOUTÉ ^{3,5,6,G,I} <i>Gebratene Jakobsmuschel, Crème Fraîche, Pancetta</i>	11.50
--------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

HAUPTGÄNGE

SCHWEINEKOTELETT UNTER DER PINIENKRUSTE ^{A1,Q,X} <i>Pfifferling- Tomatengemüse, Pesto- Kartoffelstampf</i>	27.50
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

ASIATISCHES LIMONEN – HÄHNCHEN ^{A,H,V} <i>Hähnchenpraline, knackiges Gemüse, Duftreis, Koriander- Sesampesto</i>	26.50
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

GEFÜLLTE CALAMARI ^{19,A,G} <i>Lauwarmer Tomaten- Focacciasalat, geräuchertes Olivenöl, Taggiasca- Oliven</i>	28.50
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------


HAUSGEMACHTE SOßEN ODER BEILAGEN ZUR WAHL FÜR SIE:	
<i>Mediterranes Grillgemüse</i>	6.50
<i>Cremiges Pfifferlingsrisotto ¹</i>	7.50
<i>Safran- Aioli ^{U,X}</i>	4.00
<i>Mango- Zwiebelchutney ^{12,19}</i>	4.00
<i>BBQ- Jus ^{12,19,T,U}</i>	6.50
<i>Kräuter- Zitronenbutter ¹</i>	3.50

DESSERT

JOGHURT – CRÈME BRÛLÉE ^{A1,S,X} <i>Passionsfruchtsorbet, Amarettini, Pfirsich</i>	9.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------	------




VORSPEISEN

MARINIERTES RINDERFILETCARPACCIO ^{12,19,AJ} <i>Trüffelcreme, gehobelter Parmesan, Gartenkräuter, Brotchip</i>	19.00
 SAISONALE GEMÜSEVARIATION ^{12,19,Q} <i>Avocado, Basilikumpesto</i>	16.50
MARINIERTER THUNFISCH ^{12,19,H,U,X,Y} <i>Miso- Mayonnaise, gegrillte Wassermelone, Romana Salat, Fleischtomate</i>	18.50

SALATE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
 GEMISCHTE BLATTSALATE ^{12,19,U} <i>Balsamicodressing, Kirschtomate, Gurke, Radieschen, Gartenkresse,</i>	9.00	11.50
CAESAR SALAD ^{2,6,19,A,T,U,X} <i>Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan</i>	10.50	13.50
ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT: <i>Gegrillte Maispouardenbrust</i>		7.50
<i>Sautierte Garnelen ^F</i>		12.00
 <i>Marinierte Avocado</i>		6.50

SUPPEN

 SÜBKARTOFFEL – KOKOSSUPPE ^{12,19,R,H,T} <i>Mango, Frühlingslauch</i>	10.00
KRUSTENTIER – TOMATENESSENZ ^{12,19,F,T} <i>Flusskrebssalat, Basilikum</i>	11.00



HAUSGEMACHTE PASTA & VEGETARISCH

TOMATENSPEGHETTI MIT BURRATA ^{12,19,A,I,X}
Halbgetrocknete Tomate, Basilikum 19.50

TRÜFFEL – TAGLIATELLE ^{A,X}
Cremiges Eigelb, knusprige Schalotten, Pfifferlinge 20.50

FISCH

GEGRILLTES THUNFISCHSTEAK ^{12,19,I,F,R,Y}
Fruchtige Krustentiersoße, grüner Spargel, Mangorisotto 30.50

SEEZUNGEN – RÖLLCHEN ^{3,5,6,A,I,X,Y}
Peccorinokruste, Erbse, hausgemachte Zitronen- Tagliatelle, Pancetta 37.00

FLEISCH

MARINIERTE RINDERHOCHRIFFE AUS DEM ROHR ^{12,19,I,T,U}
Süßkartoffel, grüner Spargel, Mini- Mais, Paprika- Zwiebelrelish 30.00

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN ^{12,19,A,I,T,X}
Jus, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle 30.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN ^{12,19,A,I,U,X}
Kartoffel- Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone 28.50

RINDERFILET & GARNELE ^{12,19,F,I}
Krustentierschaum, grüner Spargel, Kräuterrisotto 38.00



DESSERT

BLAUBEERTARTE ^{A,H,I,X} <i>Sauerrahmeis, Cookie Crumble, Blaubeercreme</i>	8.50
MANDEL – HIMBEERTÖRTCHEN ^{A,I,S,P,X} <i>Himbeersorbet, Pistazie, Himbeer- Lavendelgelee</i>	10.00
 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS ^{6,10} <i>Frische Früchte, Fruchtgel</i>	9.00

KÄSE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN ^{12,19,K,I,U} <i>Feigensenf, Früchte</i>	12.50	18.50

SNACKS

HAUSGEMACHTER BURGER ^{2,12,19,A,X} <i>Rauchige Zwiebel- Honigsoße, Cheddarkäse, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Cole Slaw, Pommes Frites</i>	17.50
CLUBSANDWICH ^{2,A,I,K,U} <i>Maishähnchenbrust, Speck, Spiegelei, Käse, Schinken, Salat, Tomate, Gurke, Cole Slaw, Pommes Frites</i>	17.50
HANDGEMACHTE MAULTASCHEN ^{12,19,A,I,U,X} <i>Rinderkraftbrühe, Zwiebelschmelze, Beilagensalat</i>	18.50
CURRYWURST ^{6,9,I} <i>Hauseigene Currysoße, Pommes Frites</i>	12.00

 Veganes Gericht

Die angegebenen Preise sind in Euro ausgewiesen und beinhalten das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer.



OFFENE SCHAUMWEINE UND WEINE

PERRIER JOUËT, FRANKREICH			
	<i>Champagne Grand Brut Perrier Jouët</i> ¹⁹	0,10l	14.50
WEINGUT KLUMPP, BADEN			
	<i>Riesling Sekt Brut</i> ¹⁹	0,10l	7.50
RAUMLAND, ALKOHOLFREI, PFALZ			
	<i>Traubensecco</i> ¹⁹	0,10l	4.50

WEISSWEIN

		0,20l	0,75l
BERNHARD ELLWANGER, WÜRTTEMBERG			
	2020 <i>Riesling „Großheppacher Steingröble“ Kabinett, fruchtig</i> ¹⁹	12.00	39.00
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG			
	2019 <i>Sauvignon Blanc „Steinwiege“</i> ¹⁹	14.50	45.00
WEINGUT RUDOLF MAY, FRANKEN			
	2020 <i>Silvaner</i> ¹⁹	13.00	42.00
TINA PFAFFMANN, PFALZ			
	2019 <i>Grauburgunder</i> ¹⁹	11.00	35.00

ROSÉWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG			
	2019 <i>Cuvée Rosé</i> ¹⁹	11.50	37.00
MINUTY, PROVENCE			
	2020 <i>M Rosé</i> ¹⁹	13.50	44.00

ROTWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG			
	2017 <i>Lemberger</i> ¹⁹	13.00	42.00
WEINGUT QUINTA DE LA QUIETUD, SPANIEN			
	2017 <i>Corral de Campanas</i> ¹⁹	13.50	44.00
WEINGUT CASTELLARE DI CASTELLINA, ITALIEN			
	2016 <i>Chianti Vignatorta</i> ¹⁹	9.50	33.00

*Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Weinkarte!
Saisonale Änderungen oder Jahrgangswchsel der Weine sind vorbehalten.*



MINERALWASSER

Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	0,75l	8.00
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	0,50l	6.60
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	0,25l	3.80
St. Leonhards Quelle Still	1,0l	9.50

SÄFTE & NEKTARE

Apfelsaft, naturtrüb ⁶	0,20l	4.00
Orangensaft	0,20l	4.00
Roter Traubensaft	0,20l	4.00
Maracujanektar ⁶	0,20l	4.00
Rhabarbernektar	0,20l	4.00
Schwarzer Johannisbeernektar	0,20l	4.00
Saftschorle	0,30l	4.40

LIMONADEN

AUSWAHL HAUSGEMACHTER LIMONADEN

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der aktuellen Geschmacksrichtung!

0,50l 9.50

GUA GUAVERN LIMONADEN

Lemongrass	0,33l	5.00
Yuzu ¹⁶	0,33l	5.00
Holunder und Minze ¹⁶	0,33l	5.00
Ingwer und Kurkuma	0,33l	5.00

COCA COLA

Coca Cola ^{2,10,14,16} / Coca Cola Zero ^{2,10,11,14,16}	0,20l	3.80
Fanta ^{2,6}	0,20l	3.80
Sprite ^{2,14}	0,20l	3.80
Mezzo Mix ^{2,14,16}	0,20l	3.80

THOMAS HENRY

Tonic Water ^{6,13,16}	0,20l	4.20
Ginger Ale ^{2,16}	0,20l	4.20
Bitter Lemon ^{6,13,16}	0,20l	4.20
Spicy Ginger ¹⁶	0,20l	4.20



BIERE

Rothaus Pils	0,30l	4.40
Radler	0,30l	4.40
Rothaus Alkoholfrei	0,33l	4.40
Rothaus Weizen	0,50l	5.00
Rothaus Weizen Alkoholfrei	0,50l	5.00
Paulaner Weizen Dunkel	0,50l	5.00
Paulaner Weizen Kristall	0,50l	5.00

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Crème ¹⁴	3.50
Espresso ¹⁴	3.20
Espresso Macchiato ^{14,15}	3.20
Doppelter Espresso ¹⁴	6.20
Cappuccino ^{14,15}	4.20
Milchkaffee ^{14,15}	4.20
Latte Macchiato ^{14,15}	4.50
Heiße Schokolade ¹⁵	4.50

TEE AUS DEM HAUSE RONNEFELDT

Kännchen Tee	4.80
--------------	------

Bitte fragen Sie nach unserer Teekarte!

ALLERGENE

A. Weizen	I. Milch/Lactose und daraus gewonnene Erzeugnisse	T. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
B. Roggen	J. Erdnüsse	U. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
C. Hafer	K. Walnuss	V. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
D. Dinkel	L. Haselnuss	W. Schwefeldioxid
E. Gerste	M. Cashewkerne	X. Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
F. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	N. Kürbiskerne	Y. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
G. Weichtiere/Muscheln und daraus gewonnene Erzeugnisse	O. Maronen	
H. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse	P. Pistazie	
	Q. Pinienkerne	
	R. Kokosnuss	
	S. Mandel	

ZUSATZSTOFFE

1. Mit Geschmacksverstärker	8. Gewachst	14. Koffeeinhaltig
2. Mit Farbstoffe	9. Mit Phosphat	15. Milcheiweiß
3. Mit Konservierungsstoffe	10. Mit Süßungsmittel	16. Säuerungsmittel
4. Mit Nitritpökelsalz	11. Enthält eine Phenylalaninquelle	17. Taurin
5. Mit Nitrat	12. Geschwefelt	18. Zuckerulör
6. Mit Antioxidationsmittel	13. Chininhaltig	19. Sulfite
7. Geschwärzt		