
WIR EMPFEHLEN

VORSPEISEN	SPARGELSUPPE 	
	Suppe aus frischen Spargeln, dazu Landbrot	5,90
	ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL	
	mit Karamellsauce dazu Baguette	7,50
	GRÜNER SPARGEL-ERDBEERSALAT	
	fein angemacht mit Erdbeer-Vinaigrette, dazu Serranoschinken & Baguette	11,50
HAUPTSPEISEN	KARTOFFELRÖSTI MIT RÄUCHERLACHS	
	Rösti mit frischem Kräuterquark dazu Räucherlachs und kleiner Salat 3 9	10,50
	FINTHER SPARGEL MIT KOCHSCHINKEN	
	dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	14,50
	FINTHER SPARGEL MIT SCHNITZEL „WIENER ART“	
dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	16,50	
	„KALBSSCHNITZEL“ MIT FINTHER SPARGEL	
	dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	22,90
	LACHSFILET AUF RIESLING-DILLSAUCE	
	dazu gebratener grüner Spargel und Petersilien-Butter-Kartoffeln	17,50
FLAMMKUCHEN	FINTHER ART	
	Sauerrahm, frischer Spargel und Kochschinken	10,50

À LA CARTE

VORSPEISEN	KARTOFFELCREMESUPPE 	
	dazu unser frisches Landbrot	4,90
	FRÜHLINGSRÖLLCHEN 	
	6 Röllchen mit Sweetchili Dip 10 *	4,50
	GARNELE IM KNUSPERMANTEL	
	8 Garnelen im Kräuter-Knuspermantel mit Sweetchili Dip 10 *	5,90
	OLIVEN & GETROCKNETE TOMATEN 	
	fein angemachte Oliven mit getrockneten Tomaten dazu Baguette 2 3 6 9 10	4,50
	TAPAS TELLER	
	spanischer Manchegokäse, Chorizo, Pflaumen im Speckmantel, Serranoschinken, Oliven und getrocknete Tomaten dazu Baguette 1 2 3 5 6 9 10	12,50
	RINDER-CARPACCIO	
	hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet mit Olivenöl, Zitrone und gehobeltem Grana Padano dazu Baguette	10,50
FLAMMKUCHEN	ELSÄSSER ART	
	Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 2 3 5 10	7,90
	À LA MAIK	
	Sauerrahm, Chorizo, Serranoschinken, scharfe Peperoni und Grana Padano 2 3 5 9 10	10,50
	VEGETARISCH 	
	Sauerrahm, Champignons, Lauch und Tomaten	8,50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Kennzeichnung der Zusatzstoffe am Ende der Speisekarte.

HAUPTSPEISEN

FINTHER BRATWURST

Wurst von der Metzgerei Weil
dazu Senf und Kartoffelsalat 1 2 3 5

6,90

CURRYWURST

Wurst von der Metzgerei Weil
dazu Pommes 5 8

7,50

SCHAFSKÄSE

im Ofen gebacken, garniert mit Tomaten,
mediterranen Kräutern und Olivenöl

9,60

SALAT MIT PUTENSTREIFEN

verschiedene Blattsalate mit marinierten Putenbruststreifen 10 *

11,50

SALAT MIT GEBRATENEN GARNELEN

verschiedene Blattsalate mit in Olivenöl gebratenen Garnelenspießen

12,90

SCHNITZEL „WIENER ART“

mit Pommes und Beilagensalat

12,50

KALBSSCHNITZEL

dazu Kartoffelsalat und kleiner Salatbouquet 1 2 5 10

18,50

PUTENSTEAK

vom Grill mit Kräuterbutter Pommes und Beilagensalat

12,90

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (ca. 250 g)

mit Sauce Café de Paris, Prinzessbohnen und Ofenkartoffeln

22,90

EXTRAS

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Rahmsauce

2,50

Pfeffersauce

2,50

BEILAGENSALAT

klein

3,00

groß

6,50

wahlweise mit hausgemachtem Joghurdressing oder Essig & Öl

KLEINE GÄSTE bis 12Jahre

POMMES

3,00

SCHNITZEL

„Wiener Art“ mit Pommes

5,90

KLEINER ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

Sauerrahm, Speck und Zwiebeln

5,50

HÄHNCHEN NUGGETS

dazu Pommes

5,50

FISCHSTÄBCHEN

dazu Pommes 5

5,50

DESSERT

LAVA CAKE

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis

7,90

JOGHURTEIS MIT FRISCHEN ERDBEEREN

angemacht mit Lime Juice und frischer Minze

6,50

HÄAGEN-DAZS Eiscreme-Minicups (100 ml)

Vanilla | Belgian Chocolate | Strawberries & Cream | Macadamia Nut Brittle

3,40

KUCHEN

je Stück

3,50



Mit diesem Zeichen gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch.

* enthält Glutamat. Allergene Zusatzstoffe auf Wunsch einsehbar, bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Inhaltsstoffe

1 Farbstoff

2 Konservierungsstoff

3 Antioxidationsmittel

4 geschwefelt

5 Geschmacksverstärker

6 geschwärzt

7 Phosphat

8 Süßungsmittel

9 Sulfite

10 Säuerungsmittel

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Kennzeichnung der Zusatzstoffe am Ende der Speisekarte.