



SAISONALE EMPFEHLUNG

ERFRISCHUNGS-TIPP	INFUSED WATER Zitrone, Limette, Minze, Gurke, Soda, serviert in einer 1l Karaffe	6,90
APERITIF	BLACK HUGO Secco, Johannisbeersaft, Holunderblüte, Soda, Minze	6,50
	LILLET BERRY Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry 9 10	6,50
	HENDRIKS GIN TONIC Hendriks, Tonic Water, Gurke	8,50
VORSPEISEN	AVOCADO BRUSCHETTA geröstetes Weißbrot, Avocado, Kirschtomate, Knoblauchöl 3 9	6,50
	GRÜNER SPARGEL & ZIEGENKÄSE karamellisierter Ziegenkäse, grüner Spargel, Salat, Erdbeer-Dressing 1 3 9	10,50
HAUPTSPEISEN	RÄUCHERLACHS Folienkartoffel, gezupfter Räucherlachs, Kräuterquark und Salatbouquette	11,50
	SPARGEL MIT KOCHSCHINKEN saftiger Kochschinken, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise 2 3	15,50
	SPARGEL MIT SCHNITZEL „WIENER ART“ Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise	17,50
	Burger alternativ auch als Veggi-Variante erhältlich 10 TOWER BURGER Focaccia, Portwein-Zwiebeln, Salat, Essiggurke, Tomate, Ketchup & Senf 9 ...mit Cheddar-Käse extra	9,50 1,50
	Unsere Burger Patties sind zu 100% aus reinem Rindfleisch und selbst gemacht.	
FLAMMKUCHEN	DER FINTHER Sauerrahm, frischer Spargel und saftiger Kochschinken 2 3	11,50
DESSERT	JOGHURTEIS MIT FRISCHEN ERDBEEREN angemacht mit Limettensaft und frischer Minze	6,90

À LA CARTE

VORSPEISEN	FRÜHLINGSRÖLLCHEN 6 Röllchen mit Sweetchili-Dip 10 *	5,50
	GARNELE IM KNUSPERMANTEL 6 Garnelen im Kräuter-Knuspermantel mit Sweetchili Dip 5 10 *	6,50
	OLIVEN & AIOLI fein angemachte Oliven, hausgemachte Aioli, Baguette 2 3 6 9 10	5,50
	RINDER-CARPACCIO hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet, Olivenöl, Zitrone, Grana Padano 2	11,50

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

HAUPTSPEISEN	FINTHER BRATWURST	Wurst von der Metzgerei Weil, Senf, Pommes 1 2 3 5	7,90
	CURRYWURST	Wurst von der Metzgerei Weil, hausgemachte Currysauce, Pommes 5 8	8,90
	SCHAFSKÄSE 	im Ofen gebacken, Tomaten, mediterrane Kräuter, Olivenöl dazu Baguette	10,90
	SALAT MIT PUTENSTREIFEN	verschiedene Blattsalate, marinierte Putenbruststreifen 10 *	12,90
	SALAT MIT GEBRATENEN GARNELEN	verschiedene Blattsalate, in Olivenöl gebratenen Garnelenspießen	14,90
	SCHNITZEL „WIENER ART“	Pommes, Beilagensalat	13,90
	PUTENSTEAK	vom Grill, hausgemachte Würzbutter, Pommes, Beilagensalat	14,50
	FLAMMKUCHEN	ELSÄSSER ART	Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 2 3 5 10
VEGETARISCH 		Sauerrahm, Champignons, Lauch und Tomaten	8,90
KLEINE GÄSTE <u>Für Kinder bis 12 Jahre</u>	KINDER SCHNITZEL	„Wiener Art“ mit Pommes	6,50
	HÄHNCHEN NUGGETS	mit Pommes	6,50
EXTRAS	PORTION POMMES 		3,50
	HAUSGEMACHTE SAUCEN	Rahmsauce	2,90
		Cognac-Pfeffersauce	2,90
	BEILAGENSALAT 	klein	3,50
	groß	6,50	
	wahlweise mit hausgemachtem Joghurtdressing oder Kräuter-Vinaigrette.		
DESSERT	ERTRUNKENER ESPRESSO	Vanilleeis aufgegossen mit Espresso	4,50
	HÄAGEN-DAZS Eiscreme-Minicups (100 ml)	Vanilla Belgian Chocolate Strawberries & Cream Macadamia Nut Brittle	3,50
	KUCHEN	je Stück	3,90

 Mit diesem Symbol gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

* 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	11 Stabilisatoren	

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