



---

## WIR EMPFEHLEN

---

VORSPEISEN	<b>ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL</b> mit Karamellsauce dazu Baguette	7,50
	<b>SPARGELSUPPE</b> Suppe aus frischen Spargeln, dazu Landbrot	5,90
	<b>GRÜNER SPARGEL-ERDBEERSALAT</b> fein angemacht mit Erdbeer-Vinaigrette, dazu Serranoschinken & Baguette	11,50
HAUPTSPEISEN	<b>FINTHER SPARGEL MIT ROSMARIN SCHINKEN</b> dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	14,50
	<b>FINTHER SPARGEL MIT SCHNITZEL „WIENER ART“</b> dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	15,90
	<b>„KALBSSCHNITZEL“ MIT FINTHER SPARGEL</b> dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	22,90
	<b>LACHSFILET AUF RIESLING-DILLSAUCE</b> dazu gebratener grüner Spargel und Salzkartoffeln	16,50
FLAMMKUCHEN	<b>FINTHER ART</b> Sauerrahm, frischer Spargel und Rosmarin Schinken	10,90

---

## À LA CARTE

---

VORSPEISEN	<b>KARTOFFELCREMESUPPE</b> verfeinert mit Lauch dazu unser frisches Landbrot	4,90
	<b>FRÜHLINGSRÖLLCHEN</b> 6 Röllchen dazu Sweetchili Dip	4,50
	<b>OLIVEN &amp; GETROCKNETE TOMATEN</b> fein angemachte Oliven mit getrockneten Tomaten, dazu Baguette 2 6	4,50
	<b>TAPAS TELLER</b> spanischer Manchegokäse, Chorizo, Pflaumen im Speckmantel, Serranoschinken, Oliven und getrocknete Tomaten, dazu Baguette 1 2 3 5 6	12,50
	<b>RINDER-CARPACCIO</b> hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet mit Olivenöl, Zitrone und gehobelttem Grana Padano, dazu Baguette	10,50
FLAMMKUCHEN	<b>ELSÄSSER ART</b> Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	7,50
	<b>À LA MAIK</b> Sauerrahm, Chorizo, Serranoschinken, scharfe Peperoni und Grana Padano 2 3 5	10,50
	<b>MEDITERRAN</b> Sauerrahm, gebratene Paprika, Aubergine, und Zucchini	9,90

HAUPTSPEISEN	<b>FINTHER BRATWURST</b>	
	Wurst von der Metzgerei Weil dazu Senf und Kartoffelsalat 3	6,50
	<b>CURRYWURST</b>	
	Wurst von der Metzgerei Weil dazu Pommes	6,90
	<b>SCHAFSKÄSE</b>	
	im Ofen gebacken, garniert mit Tomaten, mediterranen Kräutern und Olivenöl	9,60
	<b>SALAT MIT PUTENSTREIFEN</b>	
	verschiedene Blattsalate mit marinierten Putenbruststreifen*	11,50
	<b>SALAT MIT GEBRATENEN GARNELEN</b>	
	verschiedene Blattsalate mit in Olivenöl gebratenen Garnelenspießen	12,50
	<b>SCHNITZEL</b>	
„Wiener Art“ mit Pommes und Beilagensalat	12,50	
„Wiener Art“ mit Kartoffelsalat	10,50	
<b>PUTENSTEAK</b>		
vom Grill mit Kräuterbutter Pommes und Beilagensalat	12,50	
<b>ARGENTINISCHES RUMPSTEAK</b> (ca. 250 g)		
mit Sauce Café de Paris, Bohnenbübchen und Ofenkartoffeln	22,90	
<hr/>		
EXTRAS	<b>HAUSGEMACHTE SAUCEN</b>	
	Rahmsauce	2,50
	Pfeffersauce	2,50
	<b>BEILAGENSALAT</b>	
	klein	3,00
groß	6,50	
	wahlweise mit hausgemachtem Joghurdressing oder Essig & Öl	
<hr/>		
KLEINE GÄSTE bis 12Jahre	<b>POMMES</b>	3,00
	<b>SCHNITZEL</b>	
	„Wiener Art“ mit Pommes	5,90
	<b>HÄHNCHEN NUGGETS</b>	
dazu Pommes	5,50	
<b>FISCHSTÄBCHEN</b>		
dazu Pommes 5	5,50	
<hr/>		
DESSERT	<b>LAVA CAKE</b>	
	Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern mit fruchtigem Cassis Sorbet	7,90
	<b>JOGHURTEIS MIT FRISCHEN ERDBEEREN</b>	6,50
	angemacht mit Triple Sec und frischer Minze	
	<b>ZITRONENSORBET AUFGEGOSSEN MIT PROSECCO</b>	4,90
	<b>HÄAGEN-DAZS</b>	
Eiscreme-Minicups (100 ml)		
Vanilla   Belgian Chocolate   Strawberries & Cream   Macadamia Nut Brittle	3,40	
<b>KUCHEN</b>		
je Stück	3,50	
Sahne	0,50	

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

**Inhaltsstoffe** 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel  
4 geschwefelt 5 Geschmacksverstärker 6 geschwärtzt 7 Phosphat 8 Süßungsmittel

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