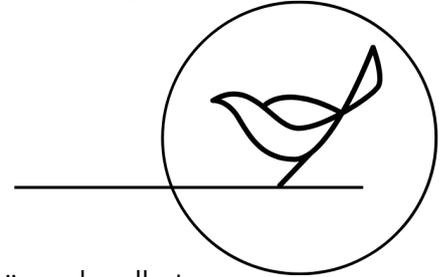


BergFink - Restaurant & Catering

EIN RESTAURANT ZUM TEILEN

Bestellt Euch unser GemeinSaMenü in 5 Gängen
- in der Mitte des Tisches serviert, dann wird geteilt.



Du kannst Dir Dein Menü auch selbst
zusammenstellen, in dem Du unsere
Gerichte einzeln bestellst.

WELTOFFENE REGIONALKÜCHE

Wir möchten weltoffene Regionalküche anbieten, die das Beste aus der
Nähe sucht, ohne selbst der Mittelpunkt der Welt sein zu wollen.

Eine Liebeserklärung an die Heimat, der ein neues Verständnis von
Genuss zugrunde liegt. Nachhaltiges Handeln und Transparenz ist uns
wichtig. Als Gastgeber möchten wir kreativ mit einfachen, aber
hochwertigen Produkten arbeiten. Wir möchten den Einsatz von Fleisch
und Fisch reduzieren, mehr auf Gemüse setzen. Unsere Karte ist klein,
fein und frisch gekocht. Wir wechseln unsere Karte häufig und mit den
Jahreszeiten – öfter vorbei kommen lohnt sich also!

Wir freuen uns auf einen genussvollen Abend mit Dir,

KATHARINA & HEIKO WEISS

**DU MÖCHTEST MEHR ÜBER UNSERE LIEFERANTEN ERFAHREN?
UNSERE WEBSITE GIBT DIR WEITERE INFOS.**

Hier genießen Sie **ausgezeichnet nachhaltig!**



Wir handeln ökologisch und sozial verantwortlich
und erfüllen die Anforderungen an den
Greentable®-Standard „Nachhaltige Gastronomie“



WLAN: Bergfink **PASSWORT:** hallobergfink24



GemeinsaMenü

ZUM TEILEN -

ALLE NACHFOLGENDEN SPEISEN,
IN 5 GÄNGEN ZUM TEILEN, IN DIE MITTE SERVIERT

I. Einstimmung zum Menü

II. Auf einen Streich | Bio Hokkaido | Blumenkohltartar | Lachsforelle

III. Rote Bete Knödel | Geschmorter Chinakohl

IV. Kartoffelrisotto oder Entenbrust oder Flanksteak vom Urban Beef

V. Nussknacker & Pistazien Kuss oder herzhaftes Käsevariation

DAVOR

EINSTIMMUNG ZUM MENÜ

Wir servieren Euch zur Einstimmung vor jedem GemeinsaMenü
eine Kleinigkeit für Mund, Auge und Nase.

KALTE VORSPEISEN - GAUMENERWACHEN

AUF EINEN STREICH

Hausgebackenes Kartoffel-Malz-Brot, dazu

Wachbacher Linsencreme | Zwiebelschmalz ^{vegan}

VARIATION VOM BIO HOKKAIDO ^{VEGAN}

Roh mariniert | Röstkübiscreme | süß-sauer | Walnussmilch

dazu Tranchen vom hausgemachtem Bio Rinder Pastrami + € 5.00

BLUMENKOHLTARTAR ^{VEGAN MÖGLICH}

Weikersheimer Falafel | Senfsaat | Feta | Kräuter Gremolata

FRÄNKISCHE LACHSFORELLE

Forellenkaviar | Kohlrabi | Grießnocke | Eigelb | Kerbelsoße

MENÜ AB 2 PERSONEN

€ 73.00 p.P. | URBAN BEEF oder ENTENBRUST

(AUFPREIS FÜR PASTRAMI € 5.00 p.P.)

€ 67.00 p.P. | VEGETARISCH

ALLE GERICHTE
KÖNNEN AUCH
EINZELN BESTELLT
WERDEN.

€ 6.50

€ 13.00

€ 14.50

€ 16.80

WARMER VORSPEISEN - ODER ZWISCHENDURCH

ROTE BETE KNÖDEL ALS HAUPTGANG MÖGLICH € 19.50 **€ 13.80**

Meerrettichschaum | Wasabi Cracker | Holunderbeeren

GESCHMORTER CHINAKOHL **€ 14.50**

mit Schwarzens Frischkäse gratiniert | Honig | Pumpernickel | Selleriecreme

HAUPTSPEISEN - VOM FELD IN DEN MUND

KARTOFFEL-PILZ-RISOTTO VEGAN MÖGLICH **€ 20.00**

in Zitronenthymian Rahmsoße | sautierte Saisonpilze | Kürbiskerne | Asia Salat

ENTENBRUST MIT MISO-QUITTENLACK MEDIUM GEBRATEN **€ 27.00**

Gegrillter Rotkohl | glacierte Maronen | Serviettenknödel

FLANKSTEAK VOM URBAN BEEF **€ 31.00**

Rotweinssoße | geräucherte Holunderschalotten | Saisongemüse | Herzoginkartoffeln

DESSERT - NASCHEN ERLAUBT!

PISTAZIEN KUSS **€ 13.50**

Pistazien Creme brulée | Mandarinsorbet | Grapefruit Curd | Zitrone

NUSSKNACKER - TANZ DER ZUCKERFEE VEGAN MÖGLICH **€ 13.50**

Mousse von der Zartbitterschokolade | Buchweizen | Haselnuss | Hagebutte

BERGFINK EIERLEI **€ 6.50**

Hausgemachtes Earl Grey-Tonkabohnen Eis | Mandelkuss | Eierlikör oder Rumtopf

SÜSSE TRADITION ENTHÄLT ALKOHOL **€ 10.50**

Gugelhupf Parfait "nach Art des Dorfstübles" | Kakaoerde | Aprikosenröster | Sahne

KÄSE VON TONIS MOSTFASS **€ 15.00**

Heimische Käseauswahl mit französischen Freunden | Apfelbrot | Chutney

