

WELTOFFENE REGIONALKÜCHE

Wir bieten Euch eine weltoffene Regionalküche an, 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 sind uns wichtig. Als Gastgeber möchten wir kreativ mit einfachen, aber hochwertigen Produkten arbeiten. Wir möchten den Einsatz von Fleisch reduzieren, mehr auf Gemüse setzen und die Vielfalt der vegetarischen Küche präsentieren.

Unsere Karte ist klein, frisch gekocht und wechselt häufig vor allem mit den Jahreszeiten – öfter vorbei kommen lohnt sich also!

Wir freuen uns auf einen genussvollen Abend mit Dir,

KATHARINA & HEIKO WEISS



**BERG
FINK**
RESTAURANT | CATERING

EIN RESTAURANT ZUM TEILEN IM HERBST, WINTER, FRÜHLING

September bis Ende April

Mo, Di, Fr, Sa, So: ab 17:30 Uhr

und für Deine Veranstaltung

ganzjährig geöffnet

CATERING UNSERE KÜCHE AUF ACHSE

IM SOMMER

Mai bis Ende August,

sowie ganzjährig auf Anfrage

**DU MÖCHTEST MEHR ÜBER
UNSERE LIEFERANTEN UND
UNSER QUALITÄTS-
VERSPRECHEN ERFAHREN?
QR CODE SCANNEN!**

NICE TO KNOW

Gäste Wlan: Bergfink

Passwort: hallobergfink24



Hier genießen Sie **ausgezeichnet nachhaltig!**



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

WIR SIND AUSGEZEICHNET

GEMEINSAMENÜ

**BESTELT EUCH UNSER
GEMEINSAMENÜ IN 5 GÄNGEN
- IN DER MITTE DES TISCHES
SERVIERT, DANN WIRD GETEILT.**

AB 2 PERSONEN MÖGLICH.

€ 78.00 p.P. | **MIT FLEISCH / FISCH**

€ 68.00 p.P. | **VEGETARISCH**

Alle nachfolgenden Speisen werden in
5 Gängen zum Teilen in die Mitte
des Tisches serviert.

Ihr entscheidet euch lediglich für ein
gemeinsames Hauptgericht,
einen süßen oder herzhaften Abschluss
oder ob das komplette Menü
vegetarisch sein soll.

**DEN GENUSS BRINGEN WIR
EUCH AN DEN TISCH.**

**EIN VEGANES GEMEINSAMENÜ KÖNNEN WIR
NUR AUF VORBESTELLUNG ZUBEREITEN.
(MINDESTENS 24 H)**



MENÜ

Saisonale Einstimmung

Überraschung aus der Küche

Auf einen Streich mit Pastrami

Meister Lampes Lieblinge

Kohlrabi Täschle

Geschmorter Chicorée

Siopao - Philippinische Dampfnudel

Gefüllte Gyoza VEGETARISCH MÖGLICH

HAUPTGERICHT ZUR WAHL

Spitzkohl „Spring Rolls“ VEGETARISCH

ODER

Rotbarsch MSC WILDFANG

ODER

Lamm Nüsschen

ODER

Fränkisches Schweinefilet SIEHE EXTRAKARTE

SÜSSER ABSCHLUSS

Pavlova | Orangensorbet | Buttermilch

Islands Frühling | Weißer Schokolade

Blaubeere | Sauerampfer

ODER HERZHAFTER ABSCHLUSS

Käseauswahl von Tonis Fass | Apfelbrot

GAUMENERWACHEN

VORSPEISEN

AUF EINEN STREICH € 6.50

Frühlingsfocaccia AUS ZEIT, DINKEL & KRÄUTERN

mit Büffelmozzarella - Kräutercreme

DAZU PASTRAMI + € 6.00

Hausgemachte Pastrami

von der Angus Rinderbrust BIOHOF BERGHIRT

Gepickeltes Gemüsetopping

MEISTER LAMPES € 13.80

LIEBLINGE VEGAN MÖGLICH

Möhren Anti Pasti | Rooibusch

Balsamico Linsen BIOHOF SCHEIDEL

Camembert Schnittchen KÄSEREI SCHWARZ

KOHLRABI TÄSCHLE € 15.50

Onsen Ei BIOHOF SCHEUERMANN | Blütensalz

Erbse | Dillmarinade | Brunnenkresse

CHICORÉE GESCHMORT € 14.50

Orangen-Butterfond | Kartoffelwaffel

Fenchel | Sanddorn | Sauerrahm



ZWISCHENDURCH

WARME VORSPEISEN

SIOPAO – EIN GERICHT AUS

HEIKOS HEIMAT VEGAN € 11.00

Philippinische Dampfnudel

Fränkische Austernpilze "Adobo Art"

Wurzelgemüse | Kräutersalat

GEFÜLLTE GYOZA € 13.80

Kalbszungenfülle | Allerlei von den

Zwiebelgewächsen | Rinderessenz

HAUPTSPEISEN

VOM FELD IN DEN MUND

SPITZKOHL VEGETARISCH

“SPRING ROLLS“ € 22.00

Spitzkohl-Gemüseroulade
Mandelbutter | Wurzeljus
Grünkernrisotto HOF SCHEIDEL

ROTBARSCH MSC WILDFANG € 29.50

an Krustentierbisque Soße | Junger
Spinat | Radieschen Salsa | Dörrotomate
Lorbeer Kartoffeln BIOHOF SCHEUERMANN

LAMM NÜSSCHEN € 32.00

an Rosmarinsoße | Grüne Bohnen
Chorizo Crumble | Polentabratlinge

**WEITERE HAUPTGERICHTE
FINDEST DU AUF UNSERER
SAISONALEN EXTRAKARTE.
HIER GIBT ES AUCH IMMER
EINE SCHÜSSEL VOLL GLÜCK.**

**ENTDECKE UNSERE HAUSGEMACHTEN
EISSORTEN AUF DER DESSERTKARTE!**



DESSERT

NASCHEN ERLAUBT!

PAVLOVA € 13.00

BAISERGEBÄCK

Buttermilch Espuma | Orangensorbet
Himbeere | Mandelöl

ISLANDS FRÜHLING € 13.80

Weißes Schokoladenmousse
Blaubeere | Buchweizen | Sauerampfer

BERGFINK EIERLEI € 6.50

Hausgemachtes
Earl Grey -Tonkabohnen Eis
Mandelkuss | Eierlikör ODER Rumtopf

DREIERLEI € 12.50

VON DER KAKAOBOHNE

Luftschokolade | weiße Ganachepraline
mit Yuzu | zartbitteres Schnittchen
dazu ein Espresso KOFFEINFREI MÖGLICH

KÄSE VON TONIS FASS € 15.00

Heimische & französische Käseauswahl
Apfelbrot | Früchtechutney