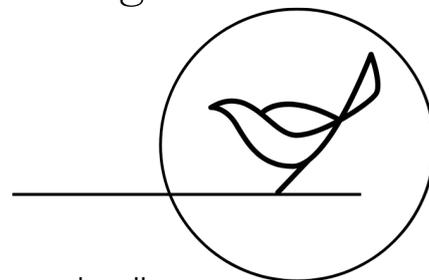


BergFink - Restaurant & Catering

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

(EIN HAUPTGANG FÜR 2 P. UND KÄSE ODER SÜSS ZUR WAHL):

I. Einstimmung aus der Küche

II. Auf einen Streich | Bio Hokkaido | Bohnensalat | Regenbogenforelle

III. Rote Bete Knödel | Geräucherter Sellerie

IV. Blumenkohlfrikadellen oder Schweinefilet oder Bio Angusrind

V. Heiße Liebe & Schwarzwälder Kirschtraum oder herzhaftes Käsevariation

MENÜ AB 2 PERSONEN

€ 73.00 p.P. | RIND oder HÄHNCHEN

(AUFPREIS FÜR PASTRAMI € 5.00 p.P.)

€ 67.00 p.P. | VEGETARISCH

DAVOR

EINSTIMMUNG AUS DER KÜCHE

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

Kürbiskernaufstrich | Zwiebelschmalz ^{vegan}

ALLE GERICHTE
KÖNNEN AUCH
EINZELN BESTELLT
WERDEN.

€ 6.50

VARIATION VOM BIO HOKKAIDO ^{VEGAN}

€ 12.30

Roh mariniert | Röstkübiscreme | süß-sauer | Walnussmilch

dazu Tranchen vom hausgemachtem Bio Rinder Pastrami + € 5.00

BOHNENSALAT

€ 14.50

Grüne Bohnen | Riesenbohnen | confierte Tomaten | regionaler Ricotta | Eigelbcreme

IGERSHEIMER REGENBOGENFORELLE ^{VEGETARISCH MÖGLICH}

€ 16.80

Forellenkaviar | Kohlrabi | Grießnocke | Kerbelsoße

WARMER VORSPEISEN - ODER ZWISCHENDURCH

ROTE BETE KNÖDEL ALS HAUPTGANG MÖGLICH € 19.50 € 13.80

Meerrettichschaum | Wasabi Cracker | Holunderbeeren

KNOLLESELLERIE AUS DEM SALZBAD & GERÄUCHERT € 14.50

Wachbacher Linsengemüse | allerlei Pilze | Beurre blanc

HAUPTSPEISEN - VOM FELD IN DEN MUND

BLUMENKOHLFRIKADELLEN VEGAN € 20.00

Kartoffel-Mandelstampf | Wurzeljus | Ofenmöhren | Umami Topping

FRÄNKISCHES SCHWEINEFILET MIT 7-KRÄUTER KRUSTE € 24.80

Zitronenthymian Soße | Fregola Nudelrisotto mit Kürbis | Röstgemüse | Kürbiskerne

SCHMORBRATEN VOM BIO ANGUSRIND VON NIEDERSTETTENER WEIDEN € 27.00

Regentsoße | Ofenmöhren | lila Rettich | Einkorn Spätzle Knöpfe

DESSERT - NASCHEN ERLAUBT!

HEISSE LIEBE MIT HELENE & WILLIAM?! VEGAN MÖGLICH € 13.50

Geeiste Vanille | Pistazie | Karamell Birne | Himbeer Panna Cotta | heiße Himbeere

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTRAUM GLUTENFREI MÖGLICH € 13.50

Gebackene Zartbitterschokolade | Sauerkirsche | weiße Schokolade | Milchschaum

BERGFINK EIERLEI € 6.50

Haselnusseis | Mandelkuss | hausgemachter Eierlikör oder Rumtopf

SÜSSE TRADITIONEN € 10.50

Gugelhupf Parfait "nach Art des Dorfstübles" | Kakaoerde | Aprikose

KÄSE VON TONIS MOSTFASS € 15.00

Heimische Käsauswahl mit französischen Freunden | Apfelbrot | Chutney

