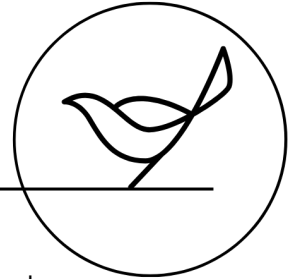


# BergFink - Restaurant & Catering

## 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, IN DIE MITTE SERVIERT  
(HAUPTGANG UND KÄSE/DESSERT ZUR WAHL):**

- I. Einstimmung aus der Küche
- II. Brot & Butter | Salatschüssel | Falafel | Kohlrabi
- III. Lachsforelle | Kräuter Ravioli
- IV. Kartoffel Pavé oder Rind oder Hähnchen
- V. Zitronentarte | Schokoladenganache oder Käsevariation

## DAVOR

### EINSTIMMUNG AUS DER KÜCHE

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

## KALTE VORSPEISEN - GAUMENERWACHEN

### BROT UND BUTTER

Einfach nur Butter auf´s Brot, dazu gepickeltes Gemüse.  
Manchmal ist Gutes so einfach.

### SALATSCHÜSSEL - QUERBEET

Blattsalate | Sherryessig | Gemüse - quer Beet | Knuspriges

### WEIKERSHEIMER FALAFEL VEGAN MÖGLICH

Joghurt | Gurke | gelbe Möhre | Orange | Bärlauch

### KOHLRABITASCHEN

Kohlrabitäschle | Erbsen | Dillmarinade | Brunnenkresse

## MENÜ AB 2 PERSONEN

€ 72.00 p.P. | RIND oder HÄHNCHEN

€ 64.00 p.P. | VEGETARISCH

**CHEESELOVER** - regionaler Käse mit  
französischen Freunden | € 15.00

ALLE GERICHTE  
KÖNNEN AUCH  
EINZELN BESTELLT  
WERDEN.

€ 5.00

€ 7.80

€ 13.20

€ 12.00

## WARMER VORSPEISEN - ODER ZWISCHENDURCH

**LACHSFORELLE AUS DEM SPESSART** ALS HAUPTGANG MÖGLICH € 26.00 € 16.80

Blumenkohlcreme | hauchdünner Fenchel | Zitronenperlen | Dashi Fond

**KRÄUTER RAVIOLI** ALS HAUPTGANG MÖGLICH € 22.50 € 15.50

Grünsfelder Spargel | geräucherte Bio Eigelbcreme | gepuffte Bio Physalis

## HAUPTSPEISEN - VOM FELDE IN DEN MUND

**KARTOFFEL PAVÉ** VEGAN MÖGLICH € 18.80

Zweierlei vom Spinat | 60 °C Bio Ei | geschäumte Velouté Soße | Dörrtomate

**ZWIEBELROSTBRATEN 2.0** € 31.00

Onglet Steak vom Rind | rosa gebraten | Rotweinsauce | Lorbeerzwiebeln |  
Zwiebelmarmelade | Bio Möhren | Kräuter Knöpfe

**GEBEIZTE KIKOK HÄHNCHEN PRALINE** € 23.80

Kohlrabigrünfülle | Geflügelsoße | grünes Gemüse mit Spargel | Polentabratlinge

## DESSERT - NASCHEN ERLAUBT!

**ZITRONENTARTE** NEU INTERPRETIERT € 12.60

Lemon Curd | Pistazie | geflammter Schaumkuss | Olivenöl

**WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE** VEGAN MÖGLICH € 9.80

Rhabarber | Buchweizencrumble | Sauerampfer

**BERGFINK EIERLEI** € 6.90

Eine Kugel Bender's Schokoladeneis | hausgemachter Eierlikör oder Rumtopf Früchten

**KÄSE VON TONI'S FASS** € 15.00

Heimische Käseauswahl mit französischen Freunden | Apfelbrot | Chutney

