

## WELTOFFENE REGIONALKÜCHE

Wir möchten eine 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 sind 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, frisch gekocht und wechselt häufig und 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**  
**€ 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 und 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

\*\*\*

Igersheimer Rotkohl

Kohlrabi Täschle

Gratiniertes Chicorée

Auf einen Streich mit Pastrami

\*\*\*

Siopao - Philippinische Dampfnudel

Winterkabeljau <sup>MSC</sup>

\*\*\*

## **HAUPTGERICHT ZUR WAHL**

Wärmendes Wintercurry <sup>vegetarisch</sup>

ODER

Fränkisches Schweinefilet

ODER

Lammnüsschen

\*\*\*

## **SÜSSER ABSCHLUSS**

Apfel | Honig | Bienenwachs Emulsion

Pavlova | Orangensorbet | Buttermilch

## **ODER HERZHAFTER ABSCHLUSS**

Käseauswahl von Tonis Fass | Apfelbrot

# GAUMENERWACHEN

## VORSPEISEN

### AUF EINEN STREICH € 6.50

Frühlingsfoccacia aus Zeit, Dinkel & Sonnenblumen  
mit Büffelmozzarella - Kräutercreme

### DAZU PASTRAMI + € 5.00

Hausgemachte Pastrami | Bio Angusrind  
Gepickeltes Gemüsetopping

### IGERSHEIMER ROTKOHLE € 13.80

Quitte | Yuzu | regionaler „Ricotta“  
rote Gazpacho | Schwarzkümmelöl

### KOHLRABI TÄSCHLE € 15.50

Bio Onsen Ei | Blütensalz  
Erbse | Dillmarinade | Brunnenkresse

### CHICORÉE GRATINIERT € 13.80

Getrüffelte Selleriecreme  
Traube - Nuss | Külsheimer Bio Hirse



## ZWISCHENDURCH

### WARME VORSPEISEN

### SIOPAO - EIN GERICHT AUS

### HEIKOS HEIMAT VEGAN € 10.80

Philippinische Dampfnudel  
Fränkische Austernpilze "Adobo"  
Wurzelgemüse | Kräutersalat

### WINTERKABELJAU MSC € 16.80

Honig-Senf Glasur | Hanfsamen  
Kohlvariation | Topinambur  
Nussbutter Hollandaise

**BESTELLE DIR DEN  
WINTERKABELJAU  
ALS HAUPTGERICHT  
UND WIR SERVIEREN DIR EIN  
RISOTTO VOM 1-JÄHRIGEN  
AQUARELLO REIS DAZU € 31.50**

## HAUPTSPEISEN

VOM FELD IN DEN MUND

### WÄRMENDES € 20.00

#### WINTERCURRY VEGETARISCH

mit Wintergemüse | Tandoori Schaum  
Linsentaler mit orientalischen Aromen  
Babyspinat | Sesam | Dörrtomate

### FRÄNKISCHES € 26.00

#### SCHWEINEFILET

unter der Bärlauchkruste  
Zitronenthymian Rahmsoße  
Petersilienwurzel | Bandnudeln

### 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.**



## DESSERT

NASCHEN ERLAUBT!

### PAVLOVA € 12.80

BAISERGEBÄCK

Buttermilch Espuma | Orangensorbet  
Himbeere | Mandelöl

### BEE A APPLE € 13.50

Neuseser Honig | Milch | knusprige  
Apfelbällchen | Bienenwachs Emulsion

### BERGFINK EIERLEI € 6.50

Hausgemachtes  
Earl Grey -Tonkabohnen Eis  
Mandelkuss | Eierlikör <sup>oder</sup> Rumtopf

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

### DREIERLEI € 12.50

#### VON DER KAKAOBOHNE

KOFFEINFREI MÖGLICH

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

### KÄSE VON TONIS FASS € 15.00

Heimische & französische Käseauswahl  
Apfelbrot | Früchtechutney

