

___ FINK`S DELIKATESSEN MENÜ ___

Wildapferl & Bio-Lachsforelle

mit Kresse, Radieschen und Sesamöl
(G,H) € 17,00

Vogelbeere & Römersalat

mit Gurke, Blutorange und Haselnüsse
(G,L) € 15,00

Essigzwetschken & Bio-Saiblingsfilet

mit weißen Kukuruz, Chicoree und brauner Butter
(A,C,G,L) € 18,00 / € 27,00
+ Portion Kaviar € 8,-

BBQ Sauce & Spare-Ribs Ravioli

mit Sauerrahm, Muntokpfeffer, Röstzwiebel und Sauerkraut
(G,L,M) € 15,00 / 24,00

Paradeis Chutney & Rückensteak vom Wollschwein

mit Fächererdäpfel, Melanzani und Koriander
(G,L,N) € 20,00 / € 29,00

Spitzpaprika & Schokomus / Kuchen-Minis

mit Walnusseeis und Limettencreme
(A,C,G) € 15,00

Süßer Chili Dip & Bergkäse

mit geschmorten Zwiebel, Apfelsaft
(G,L) € 12,00

(wahlweise als Menü in 3, 4, 5 oder 6 Gängen, sowie frei wählbare Gerichte)

3 Gänge € 49,00 / **4 Gänge** € 61,00 / **5 Gänge** € 73,00 / **6 Gänge** € 84,00

Weinbegleitung klassisch mit 4 Weinen € 22,00

Weinbegleitung exklusiv mit 4 Weinen € 42,00

___ UNSERE MONATS-SPECIALS ___

In brauner Butter gebratene **Bio-Seesaiblingsfilets** von Michis frische Fische
(G) ca. 170 g € 20,50

Die besten, gereiften Gustostücke vom Holzbrett

wahlweise mit:

gebratene Mini-Erdäpfel (G)	€ 3,90	Fink's Paradeis-Chilipesto Risotto (G)	€ 5,90
Pfannen Röstgemüse (G)	€ 4,80	hausgemachte Pommes frites	€ 3,90
Fink's Steakzwiebel (M)	€ 1,50	gerösteter junger Broccoli, Pinien (G)	€ 4,80
Fink's BBQ Sauce (C,M)	€ 1,50	Cognac-Pfeffersauce (G,L)	€ 2,80
Kräuterbaguette (A,C,G)	€ 2,70		