

HERZHAF

Speisekarte 12 - 22 Uhr

FINI-RESORT
Badenweiler



SUPPEN

Markgräfler Kartoffelsuppe ^{D, E, I} € 6,90

hausgemacht mit Kartoffeln von Finis Bauernhof

**Markgräfler
Kartoffelsuppe XXL** ^{D, E, I, 16, 17} € 9,90

mit einem Pärchen Wienerle

Rinderkraftbrühe ^{A, D, E, II} € 7,90

mit Flädle und Eierstich



FLAMMKUCHEN

Elsass ^{D, II, 16, 17} € 9,90

Crème fraîche, Speck und Zwiebeln

Schwarzwald ^{D, II, 16, 17} € 9,90

Crème fraîche, Lauch und Schinken

Veggi ^{D, II} € 9,90

mit Sahne-Ei-Aufstrich, Paprika und Mais



TOASTS

Schlemmer ^{D, II, 16, 17} € 6,90

mit Kochschinken und Gouda-Käse

Chicken ^{D, II} € 6,90

mit Hähnchenbrust, Ananas und Emmentaler

Veggi ^{D, II} € 6,90

mit Mozzarellakäse und Tomaten

SALATE

Kleiner gemischter Salat ^{A, D, E, K, L, M} € 5,90

Großer gemischter Salat ^{A, D, E, K, L, M} € 7,90

... UND DAZU

Gemischtes Brotkörbchen ^{D, II} € 2,90

mit zwei Sorten Butter



KULINARISCHE WOCHE

Bedienen Sie sich an unseren Buffets nach Herzenslust, essen und trinken Sie, was und wie viel Sie mögen. Alles ist frisch mit Herz und Hand hausgemacht – guten Appetit!

- Salatbuffet mit sechs Sorten Salat, zwei Dressings und Toppings
- Brotbuffet
- Fleisch- und Fischvariante mit passenden Saucen
- Gemüse- und Beilagenauswahl
- Leckere Desserts

Pauschalpreis pro Tag nur **€ 52,-**

SO Walk and Dine

Ein Glas Crémant an der Bar, dann auf zum Hotelrundgang. Mit kulinarischem Zwischenstopp und Sonntagsbuffet.

MO Bon Appetit!

Blick über die Grenze in die Kochtöpfe der Nachbarn. Heute speisen Sie wie Gott in Frankreich – und vor allem im Elsass.

DI Chateaubriand

Chateau-Fest im Fini-Resort! Feinstes Rinderfilet, frisches Gemüse vom Bauernhof, hausgemachte Saucen und Beilagen.

MI Barbecue / Fondue

Im Sommer herrliche Grillabende auf der Sonnenterrasse, im Winter Fondue Chinoise mit fünf hausgemachten Dips.

DO Omas Rezepte

Rouladen, Rahmwirsing, gefüllte Paprika: Heute kochen wir Traditionsgerichte, die es in vielen Restaurants gar nicht mehr gibt.

FR Badischer Abend

Südbaden steht für kulinarischen Genuss. Feinste Markgräfler Küche und herzhaft Spezialitäten aus dem Schwarzwald.

SA Schnitzel & Co.

Drei Sorten Fleisch, piffige Panaden, raffinierte Saucen, Spätzle – so lecker kann Schnitzel sein. Oder frischer Backfisch.

Getränke inklusive

Zum Abendessen zwischen 18 und 21 Uhr servieren wir Ihnen im Restaurant die Getränke gratis:

Hausweine, Waldhaus Pils, Softdrinks, Kaffee/Tee





REGIONAL

Schwarzwälder Vesperplatte ^{B, D, II, L, 16, 17} € 10,90

Schinken- und Käsevariation auf dem Holzbrett mit Gurken und kleiner Salatgarnitur, dazu Brotkorb

Badisches Schäufele ^{D, E, L, 16} € 14,90

mit Salat und Bratkartoffeln

Schweighofer Fischteller ^{B, D, E, II, L} € 10,90

geräucherte Forellenfilets aus Badenweiler, Lachshappen, dazu Meerrettich, Senf-Honig-Dill-Sauce und Bauernbrot



KLEIN & FEIN

Käsespätzle ^{A, II} € 11,90

hausgemacht mit gerösteten Zwiebeln

Gebackener Camembert ^{A, D, II} € 12,90

mit Preiselbeeren und Brot

Gambas al ajillo ^{C, G, II} € 18,90

Garnelen im Steintöpfchen, in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Tomaten und Chili, dazu Baguettescheiben

FLEISCH

Schnitzel Wiener Art ^{A, D, II} € 17,90

mit Pommes frites und Salatgarnitur

Rumpsteak ^{D, E, L} € 28,90

mit Kräuterbutter, Pommes und Salat



VEGGI

Finis Gemüsetopf ^{D, E, II, K} € 15,90

Saisonales Gemüse, frisch von Finis Bauernhof, mit Kräutern in Olivenöl gegart und mit Käse überbacken, dazu Brotkorb



VEGAN

Bulgur-Gemüsepfanne ^{E, II, K} € 12,90

saisonales Gemüse frisch von Finis Bauernhof, auf Weizenbulgur, mit Kräutern in Olivenöl gegart

MITTWOCHS, 11 - 13.30 UHR (Ostern - Oktober)

Ausflug zu Finis Bauernhof



Besuchen Sie mit uns Finis Bauernhof in Egringen. Hier produzieren wir Salate und Gemüse – vom Feld direkt in die Küche. Frischer geht's nicht. Nach dem Rundgang gibt es eine deftige Brotzeit.

Infos und Anmeldung an der Rezeption, Kostenbeitrag inkl. Bustransfer € 15,-

Unser eigener Bauernhof und wie es dazu kam

Als wir 2011 das Fini-Resort eröffneten, haben wir mal so gerechnet. Unsere Hotelgäste würden jedes Jahr 40.000 Eier essen, viele Tonnen Kartoffeln, jede Menge Salat und Gemüse. Eigentlich genug, um davon einen Bauernhof zu ernähren. Wir haben im landwirtschaftlichen Wochenblatt ein Inserat geschaltet und einen Partner gesucht. Nicht „Bauer sucht Frau“ sondern „Hotel sucht Bauer“.

Nur 21 km vom Fini-Resort lebt Andreas Schopferer, der auf seinem Bauernhof in Egringen Obst, Gemüse und Salatanbaut. Der Familienbetrieb setzt auf kontrollierten, organischen Anbau und Direktvermarktung. Aktuell produzieren wir 45 verschiedene Sorten Salat und Gemüse. Die fahren wir mit dem Hotelbus direkt vom Feld in die Küche, in Kisten, ohne Kühlung und Verpackung, frischer geht's nicht.

Was wächst und reif ist, kommt frisch auf Ihren Teller

Andreas Schopferer und Küchenchef Karsten Kleinjung tauschen sich dreimal die Woche aus. Was reif ist, kommt auf die Speisekarte. Und am Abend auf die Teller. Das alles ist keine weltfremde Öko-Spinnerei, sondern auch kaufmännisch sinnvoll. Und am Ende billiger, weil wir keinen Zwischenhandel haben.



Allergene: A = Eier, B = Fisch, C = Krebstiere, D = Milch, E = Sellerie, G = Schwefeldioxid, I1 = Weizengluten, K = Schalenfrüchte, L = Senf, M = Sojabohnen
Zusatzstoffe: 16 = Nitritpökelsalz, 17 = Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)

FLÜSSIG

Wein, Bier, Cocktails, Softdrinks

FINI-RESORT
Badenweiler

★★★★★



BIER

Waldhaus Pils, Radler ^{2, 11}	0,3 l	€ 3,50
frisch vom Fass	0,5 l	€ 4,90
Waldhaus Hefeweizen	0,3 l	€ 3,50
frisch vom Fass	0,5 l	€ 4,90
Waldhaus Pils		
naturtrüb oder alkoholfrei	Fl. 0,33 l	€ 3,50
Waldhaus Hefeweizen		
dunkel oder alkoholfrei	Fl. 0,5 l	€ 4,90

APÉRITIFS

Martini Bianco, Rosso, Dry	4 cl	€ 5,90
Campari ¹ , Pernod	4 cl	€ 5,90
Portwein weiß oder rot	5 cl	€ 5,90
Kir Royal ^{15, 16}	9 cl	€ 6,90

LONGDRINKS

Campari Soda ¹	4 cl	€ 6,90
Batida de Coco mit Kiba	4 cl	€ 7,90
Wodka Lemon mit Moskovskaya	4 cl	€ 8,90
Cuba libre Bacardi mit Cola ^{1, 3, 9}	4 cl	€ 8,90
Whisky Cola mit Johnnie Walker ^{1, 3, 9}	4 cl	€ 8,90
Campari Orange ¹	4 cl	€ 8,90

WEINE



WEISS

Winzerkeller Auggener Schäf eG, Laufener Altenberg

Gutedel	0,125 l	€ 3,50
Qualitätswein, trocken	0,25 l	€ 6,50
Weißer Burgunder	0,125 l	€ 4,50
Qualitätswein, trocken	0,25 l	€ 7,50
Grauer Burgunder	0,125 l	€ 4,50
Qualitätswein, trocken	0,25 l	€ 7,50
Weinschorle	0,25 l	€ 5,50
vom Gutedel, süß oder sauer		
Pinot Grigio 2019	Fl. 0,75 l	€ 21,90
Colloredo, zartfruchtiger Weißwein aus Venedig		
Pinot Blanc 2018	Fl. 0,75 l	€ 22,90
fruchtbetonter Weißwein aus dem Elsass, Weingut Jean Geiler Ingersheim		
Weißer Burgunder	Fl. 0,75 l	€ 25,90
Edition Nr. 3, Laufener Altenberg		
Grauer Burgunder	Fl. 0,75 l	€ 31,90
Edition Nr. 5, Laufener Altenberg		

ROSÉ

Winzerkeller Auggener Schäf eG, Laufener Altenberg

Spätburgunder Weißherbst 0,125 l € 3,50

Laufener Altenberg, trocken 0,25 l € 6,50

Weinschorle 0,25 l € 5,50

vom Rosé, süß oder sauer

Spätburgunder 2018 Fl. 0,75 l € 21,90

Qualitätswein trocken, Laufener Altenberg

Sartori Rosato 2018 Fl. 0,75 l € 25,90

fruchtiger Rosé aus Venetien

ROT

Winzerkeller Auggener Schäf eG, Laufener Altenberg

Spätburgunder 0,125 l € 4,50

Laufener Altenberg, trocken oder halbtrocken 0,25 l € 7,50

Mauchener Sonnenstück 0,125 l € 4,50

WG Müllheim-Schliengen, halbtrocken 0,25 l € 7,50

Weinschorle 0,25 l € 5,50

vom Spätburgunder, süß oder sauer

Lieblicher Rotwein Fl. 0,75 l € 25,90

Qualitätswein, Winzerkeller Auggener Schäf eG

Le Puget Merlot 2018 Fl. 0,75 l € 23,90

junger, fruchtiger französischer Rotwein

Le Bocce Il Paladino 2012 Fl. 0,75 l € 35,90

körperreicher Rotwein, Toskana, Sangiovese

Rioja Reserva 2015 Fl. 0,75 l € 41,90

Barón de Ley, 20 Monate im Eichenfass gereift

Nebbiolo 2016 Fl. 0,75 l € 41,90

Edition No. 5, Laufener Altenberg, trocken

SEKT

Sekt Cuvée¹⁵ 0,1 l € 4,50

Winzerkeller Fürstengold, trocken Fl. 0,75 l € 25,90

Crémant d'Alsace¹⁵ 0,1 l € 6,50

brut, Flaschengärung Fl. 0,75 l € 41,90

Winzersekt St. Cyriak¹⁵

Chardonnay, brut, Flaschengärung Fl. 0,75 l € 35,90

CHAMPAGNER

Lanson Black Label brut¹⁶ Fl. 0,7 l € 81,90

Veuve Clicquot brut¹⁶ Fl. 0,7 l € 99,90

SPRITZIG IM TREND

Aperol Sprizz^{1,16} € 7,90

Aperol, Sekt, Soda

Hugo^{2,15,16} € 7,90

Holundersirup, Limette, Minze, Sekt, Soda

Lillet Wild Berry € 7,90

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Früchte

DIENSTAGS, 14 - 16.30 UHR

Wein-Erlebnistag in Staufen

Wir fahren Sie mit unserem Hotelbus nach Staufen zu unserem Partner-Weingut. Dort probieren Sie die guten badischen Weine, erleben eine Kellerführung und spazieren durch die Markgräfler Weinberge.



Infos und Anmeldung an der Rezeption, Kostenbeitrag inkl. Bustransfer € 15,-

COCKTAILS

COCKTAIL
DES TAGES
auf unserer Bartafel
nur € 6,90

Caipirinha

Cachaca, brauner Rohrzucker, Limette

Bloody Mary

Wodka, Zitronensaft, Worcestershiresauce, Tabasco, Salz, Pfeffer, Tomatensaft

Sex on the Beach^{1,4}

Wodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Ananas, Orangensaft, Grenadine

Mojito

Havana Club 3 Jahre, weißer Rohrzucker, Minze, Limette, Soda

Tequila Sunrise^{4,11}

Tequila, Zitrone, Grenadine, Orangensaft

Finis Paradies¹

Gin, Malibu, Blue Curaçao, Zitrone, Ananassaft

Pina Colada^{4,11}

weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Blue Hawaii¹

Wodka, weißer Rum, Blue Curaçao, Limettensaft, Zuckersirup, Ananassaft

Gin Fizz

Gin, Zuckersirup, frischer Zitronensaft, Soda

French 75¹⁶

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Champagner

Negron

weißer Rum, Limettensaft, Honig, Basilikum, Soda

Swimmingpool^{1,4,11}

Wodka, weißer Rum, Blue Curaçao, Kokosliquör, Sahne, Ananassaft

Moscow Mule

Wodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke, Minze

Long Island Iced Tea^{1,2,3,9}

Gin, weißer Rum, Wodka, Tequila, Triple sec, Zitrone, Orangensaft, Cola

Mai Tai^{1,2}

brauner Rum, weißer Rum, Triple sec, Mandelsirup, Limettensirup, Limette, Orangensaft, Ananassaft

je Cocktail
€ 10,90

je Cocktail
€ 8,90



KURZ & KRÄFTIG

Obstbrände aus der Region

Williams, Kirschwasser, Waldhimbeergeist,
Mirabelle, Auggener Ziebärtle, Trester 2 cl € 3,90

Nordhäuser Doppelkorn 2 cl € 3,90

Wodka Moskovskaya 2 cl € 3,90

Kräuter und Bitter

Fernet Branca, Jägermeister, Cynar^{1,10},
Ramazzotti, Averna Amaro Siciliano 2 cl € 3,90

Liköre

Grand Marnier, Cointreau, Amaretto,
Bailey's Irish Cream, Pfirsichlikör 2 cl € 3,90

Linie Aquavit 2 cl € 3,90

Tequila Sierra Silver 2 cl € 4,90

Grappa

Chardonnay, Merlot, Moscato 2 cl € 4,90

Osborne Veterano Brandy 2 cl € 4,90

Calvados Magloire V.S. 2 cl € 4,90

Cognac

Rémy Martin, Hennessy, Otard 2 cl € 4,90

B 52¹ brennend serviert

Bailey's, Kaffeelikör, Rum 6 cl € 7,90



WHISK(EY)

Johnnie Walker

Red Label Scotch 4 cl € 6,90

Jim Beam

Bourbon 4 cl € 7,90

Jack Daniels

4 cl € 7,90

Chivas Regal

12 years Blended Scotch 4 cl € 8,90

Dimple

15 years Blended Scotch 4 cl € 8,90

Glenmorangie

18 years Single Malt Scotch 4 cl € 16,90

GIN

Gordon's Dry Gin 4 cl € 6,90

Bombay Sapphire Gin 4 cl € 7,90

Gin-Gin 67

Kaiserstuhl, 67 Zutaten, intensives Aroma 4 cl € 10,90

Gin Tonic, Gin Orange

Long-Drink mit Gordon's Dry Gin 4 cl € 8,90



SOFTDRINKS

Coca-Cola classic, light, zero ^{1,3,9,12}	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,90
Fanta, Sprite, Spezi ^{1,3,9}	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,90
Eistee Zitrone oder Pfirsich ¹⁵	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,90
Schweppes	0,2 l	€ 2,90
	Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale ¹	0,4 l € 4,90

MINERALWASSER

Lieler Schlossbrunnen

das feine Mineralwasser aus dem Markgräflerland, salzarm

Classic, medium, still	0,25 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 4,90

SÄFTE

Orangensaft

Apfel, Grapefruit, Maracuja, Ananas, Multivitamin, Kirsch, Johannisbeer, Banane, Tomate

0,2 l	€ 2,90
0,4 l	€ 4,90

Saftschorle

als Schorle mit Mineralwasser

0,2 l	€ 2,50
0,4 l	€ 3,90

Orangensaft

frisch gepresst

0,2 l	€ 5,90
0,4 l	€ 9,90

MOCKTAILS

Ipanema ¹

Ginger Ale, Limette, Maracujasaft

Badenweiler Sunrise ¹

Orangen- Grapefruit- Ananassaft, Zitrone, Grenadine

Virgin Colada

Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Splash

Orangen- Zitronensaft, Maracujasirup, Tonic Water

Alice im Finland ¹

brauner Rohrzucker, Limette, Minze, Ginger Ale, Maracujasaft

je Mocktail € 7,90

KINDER-COCKTAILS

Coco-Cherry-Milk

Kokossirup, Milch, Kirschsafte

Strawberry Kiss

Erdbeersirup, Sahne, Maracuja-, Orangen-, Zitronensaft

je Kinder-Cocktail € 4,90





KAFFEE

Kaffee crème ⁹	Tasse	€ 2,90
(auch entkoffeiniert erhältlich)	Kännchen	€ 4,90
<hr/>		
Espresso ⁹		€ 2,90
<hr/>		
Espresso dublo ⁹		€ 4,50
<hr/>		
Espresso macchiato ⁹		€ 4,50
<hr/>		
Cappuccino mit Milch ⁹		€ 4,50
<hr/>		
Latte macchiato ⁹		€ 4,50
<hr/>		
Milchkaffee ⁹		€ 4,50

AUCH HEISS

Tee	Glas	€ 2,90
18 Sorten zur Auswahl	Kännchen	€ 4,90
<hr/>		
PG Tips Tea direkt importiert		
legendärer Lieblingstee der Briten	gr. Tasse	€ 2,90
<hr/>		
Heiße Zitrone	Glas	€ 2,90
<hr/>		
Heiße Schokolade	Glas	€ 2,90
<hr/>		
Finis Erkältungstrunk		
mit Ingwer, Honig und Kräutern	Tasse	€ 3,90

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 9 = koffeinhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 15 = Natriumcitrate, 16 = Sulfite

süß

Kuchen, Eis, Waffeln & Co

FINI-RESORT
Badenweiler

★★★★★





KUCHEN & TORTEN

Kuchen des Tages ^{A, D, II, K} € 4,90
mehr in unserer Glasvitrine auf der Bartheke

Torte des Tages ^{A, D, II, K} € 5,90
täglich frisch
gebacken von
unserer Konditorin
Irmgard Oehry
aus Badenweiler



EIS

Kleiner Eisbecher ^{A, D, II, H} € 3,90
mit 2 Kugeln Eis nach Wahl

Sahne dazu € 0,80

Großer gemischter Eisbecher ^{A, D, II, H} € 6,90
mit 4 Kugeln Eis, Obstsalat und Sahne

Schwarzwälder Eisbecher ^{A, D, II, H} € 8,90
mit 3 Kugeln Eis (Schoko, Vanille, Stracciatella),
Kirschen, Sahne und Kirschwasser

Eisschokolade ^{A, D, II, H} € 6,90
mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne





WAFFELN & SCHMARRN

Waffel klassisch ^{A, D, I1} € 3,90

mit Puderzucker

Sahne dazu € 0,80

Waffel Karsten ^{A, D, I1, K, M} € 4,90

mit Nutella bestrichen

Waffel Schwarzwald ^{A, D, I1} € 5,90

mit Puderzucker, Kirschsauce und Sahne

Kaiserschmarrn ^{A, D, I1} € 9,90

mit Vanilleeis und Beeren

AUCH SÜSS

Panna Cotta (Rahmköpfli) ^D € 4,90

mit Saisonfrüchten

Dessert des Tages ^{A, D, H, I1, K} € 4,90

hausgemacht in Finis süßer Küche

Allergene: A = Eier, D = Milch, H = Erdnüsse, I1 = Weizengluten,
K = Schalenfrüchte, M = Sojabohnen