

HERZHAF

Speisekarte 12.00 - 22.00 Uhr



FINI-RESORT
Badenweiler ★★★★★

Blauenstraße 15 · D-79410 Badenweiler
Telefon +49 (0) 7632 8247-0 · www.fini-resort-badenweiler.de

SUPPEN

Markgräfler Kartoffelsuppe ^{D, E, I} € 4,90
hausgemacht mit Kartoffeln von Finis Bauernhof

**Markgräfler
Kartoffelsuppe XXL** ^{D, E, I, 16, 17} € 7,90
mit einem Pärchen Wienerle

Rinderkraftbrühe ^{A, D, E, II} € 5,90
mit Flädle und Eierstich



SALATE

Kleiner gemischter Salat ^{A, D, E, K, L, M} € 3,90

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

... UND DAZU

Gemischtes Brotkörbchen ^{D, II} € 1,90
mit zwei Sorten Butter



FLAMMKUCHEN

Elsass ^{D, II, 16, 17} € 6,90

Crème fraîche, Speck und Zwiebeln

Schwarzwald ^{D, II, 16, 17} € 6,90

Crème fraîche, Lauch und Schinken

Veggi ^{D, II} € 6,90

mit Sahne-Ei-Aufstrich, Paprika und Mais

TOASTS

Schlemmer ^{D, II, 16, 17} € 4,90

mit Kochschinken und Gouda-Käse

Chicken ^{D, II} € 4,90

mit Hähnchenbrust, Ananas und Chesterkäse

Veggi ^{D, II} € 4,90

mit Mozzarellakäse, Tomaten und Rucola



KULINARISCHE W

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 Beilagensauswahl
- leckere Desserts

Pauschalpreis pro Tag nur € 34,-

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.

WOCHEN

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, pffiffige Panaden, raf-
finierte Saucen, Spätzle - so lecker kann
Schnitzel sein. Oder frischer Backfisch.

Getränke inklusive

Zum Abendessen zwischen 18.00
und 22.00 Uhr servieren wir Ihnen
im Restaurant die Getränke gratis:

**Hausweine, Waldhaus Pils,
Softdrinks, Kaffee/Tee**





KLEIN UND FEIN

Spätzle Bolognese ^{A, E, II} € 9,90

hausgemacht mit würziger Hackfleischsauce

Königspastete ^{A, D, E, G, II, L} € 9,90

Blätterteig-Pastete, gefüllt mit hausgemachtem Ragout fin aus Hühnerfleisch und Champignons, dazu Zitrone, Worcestersauce und Baguettescheiben

Gambas al ajillo ^{C, G, II} € 12,90

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

FLEISCH

Schnitzel Wiener Art ^{A, D, II} € 12,90

mit Pommes frites und Salatgarnitur

Rumpsteak ^{D, E, L} € 19,90

mit Kräuterbutter, Pommes und Salat



REGIONAL

Schwarzwälder Vesperplatte ^{B, D, II, L, 16, 17} € 9,90

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

Schallstädter Buurewürscht ^{D, E, II, L} € 7,90

zwei deftige Bratwürste nach dem Familienrezept unserer Hausfleischerei, dazu Senf und rustikales Bauernbrot

Schweighofer Fischteller ^{B, D, E, II, L} € 6,90

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



VEGGI

Finis Gemüsetopf ^{D, E, II, K} € 11,90

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



VEGAN

Bulgur-Gemüsepfanne ^{E, II, K} € 9,90

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

MITTWOCHS, 11.00 - 13.30 UHR

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 / Anmeldung an der Rezeption, Kostenbeitrag inkl. Bustransfer € 10,-

EXKLUSIV BEI UNS

Finis Fußballbrötchen € 3,90

Brötchenhälfte überbacken mit Hackfleisch, Paprika und Goudakäse – der herzhafteste Snack, der immer schmeckt!

FFB im Doppelpack € 6,90

Finis Fußballbrötchen mal zwei



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

FLÜSSIG

Wein, Bier, Cocktails, Softdrinks



FINI-RESORT
Badenweiler

Blauenstraße 15 · D-79410 Badenweiler

Telefon +49 (0) 7632 8247-0 · www.fini-resort-badenweiler.de

BIER

Waldhaus Pils, Radler ^{2,11}	0,3 l	€ 2,90
frisch vom Fass	0,4 l	€ 3,70
<hr/>		
Waldhaus Hefeweizen	0,3 l	€ 2,90
frisch vom Fass	0,5 l	€ 4,50
<hr/>		
Waldhaus Pils		
naturtrüb oder alkoholfrei	Fl. 0,33 l	€ 2,90
<hr/>		
Waldhaus Hefeweizen		
dunkel oder alkoholfrei	Fl. 0,5 l	€ 4,50

APÉRITIFS

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

LONGDRINKS

Campari Soda ¹	4 cl	€ 5,90
<hr/>		
Batida de Coco mit Kiba	4 cl	€ 6,90
<hr/>		
Wodka Lemon mit Moskovskaya	4 cl	€ 7,90
<hr/>		
Cuba libre Bacardi mit Cola ^{1,3,9}	4 cl	€ 7,90
<hr/>		
Whisky Cola mit Johnnie Walker ^{1,3,9}	4 cl	€ 7,90
<hr/>		
Campari Orange ¹	4 cl	€ 7,90



WEINE

WEISS

Winzerkeller Auggener Schäf eG, Laufener Altenberg

Gutedel	0,1 l	€ 2,90
Qualitätswein, trocken	0,25 l	€ 5,90

Weißer Burgunder	0,1 l	€ 3,90
Qualitätswein, trocken	0,25 l	€ 6,90

Grauer Burgunder	0,1 l	€ 3,90
Qualitätswein, trocken	0,25 l	€ 6,90

Weinschorle	0,25 l	€ 4,90
vom Gutedel, süß oder sauer		

Pinot Grigio 2019	Fl. 0,75 l	€ 19,90
Colloredo, zartfruchtiger Weißwein aus Venezien		

Pinot Blanc 2018	Fl. 0,75 l	€ 21,90
fruchtbetonter Weißwein aus dem Elsass, Weingut Jean Geiler Ingersheim		

Weißer Burgunder	Fl. 0,75 l	€ 24,90
Edition Nr. 3, Laufener Altenberg		

Grauer Burgunder	Fl. 0,75 l	€ 29,90
Edition Nr. 5, Laufener Altenberg		

ROSÉ

Winzerkeller Auggener Schäf eG, Laufener Altenberg

Spätburgunder Weißherbst 0,1 l € 2,90

Laufener Altenberg, trocken 0,25 l € 5,90

Weinschorle 0,25 l € 4,90

vom Rosé, süß oder sauer

Spätburgunder 2018 Fl. 0,75 l € 19,90

Qualitätswein trocken, Laufener Altenberg

Sartori Rosato 2018 Fl. 0,75 l € 24,90

fruchtiger Rosé aus Venetien

ROT

Winzerkeller Auggener Schäf eG, Laufener Altenberg

Spätburgunder 0,1 l € 3,90

Laufener Altenberg, trocken 0,25 l € 6,90

Mauchener Sonnenstück 0,1 l € 3,90

WG Müllheim-Schliengen, halbtrocken 0,25 l € 6,90

Weinschorle 0,25 l € 4,90

vom Spätburgunder, süß oder sauer

Le Puget Merlot 2018 Fl. 0,75 l € 22,90

junger, fruchtiger französischer Rotwein

Spätburgunder 2016 Fl. 0,75 l € 24,90

Qualitätswein, Weingut Alde Gott, lieblich

Le Bocce Il Paladino 2012 Fl. 0,75 l € 34,90

körperreicher Rotwein, Toskana, Sangiovese

Rioja Reserva 2015 Fl. 0,75 l € 39,90

Barón de Ley, 20 Monate im Eichenfass gereift

Nebbiolo 2016 Fl. 0,75 l € 39,90

Edition No. 5, Laufener Altenberg, trocken

SEKT

Sekt Cuvée ¹⁵	0,1l	€ 3,90
Winzerkeller Fürstengold	Fl. 0,75 l	€ 24,90
<hr/>		
Winzersekt St. Cyriak ¹⁵	0,1l	€ 4,90
Chardonnay, brut, Flaschengärung	Fl. 0,75 l	€ 34,90
<hr/>		
Crémant d'Alsace ¹⁵	0,1l	€ 5,90
brut, Flaschengärung	Fl. 0,75 l	€ 39,90

CHAMPAGNER

Lanson Black Label brut ¹⁶	Fl. 0,7l	€ 79,90
<hr/>		
Veuve Clicquot brut ¹⁶	Fl. 0,7l	€ 99,90

SPRITZIG IM TREND

Aperol Sprizz ^{1,16}	€ 6,90
Aperol, Sekt, Soda	
<hr/>	
Hugo ^{2,15,16}	€ 6,90
Holundersirup, Limette, Minze, Sekt, Soda	
<hr/>	
Lillet Wild Berry	€ 6,90
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Früchte	

DIENSTAGS, 14.00 - 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 / Anmeldung an der Rezeption, Kostenbeitrag inkl. Bustransfer € 10,-

COCKTAILS

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

je Cocktail
€ 7,90





COCKTAIL DES TAGES

auf unserer Bartafel
nur € 5,90

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
€ 9,90

KURZ UND 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 € 6,90





WHISK(E)Y

Johnnie Walker

Red Label Scotch 4 cl € 5,90

Jim Beam

Bourbon 4 cl € 6,90

Jack Daniels

4 cl € 6,90

Chivas Regal

12 years Blended Scotch 4 cl € 7,90

Dimple

15 years Blended Scotch 4 cl € 7,90

Glenmorangie

18 years Single Malt Scotch 4 cl € 14,90

GIN

Gordon's Dry Gin

4 cl € 5,90

Bombay Sapphire Gin

4 cl € 6,90

Gin-Gin 67

Kaiserstuhl, 67 Zutaten, intensives Aroma 4 cl € 9,90

Gin Tonic, Gin Orange

Long-Drink mit Gordon's Dry Gin 4 cl € 7,90

SOFTDRINKS

Coca-Cola classic, light, zero ^{1,3,9,12}	0,2 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 3,90
<hr/>		
Fanta, Sprite, Spezi ^{1,3,9}	0,2 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 3,90
<hr/>		
Eistee Zitrone oder Pfirsich ¹⁵	0,2 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 3,90
<hr/>		
Schweppes	0,2 l	€ 2,90
	Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale ¹	0,4 l € 4,50

MINERALWASSER

Lieler Schlossbrunnen

das feine Mineralwasser aus dem Markgräflerland, salzarm

Classic, medium, still	0,25 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 3,90

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	€ 4,90
0,4 l	€ 7,90

MOCKTAILS

Ipanema¹

Ginger Ale, Limette, Maracujasaft

Badenweiler Sunrise¹

Orangen- Grapefruit- Ananassaft, Zitrone, Grenadine

Virgin Colada

Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Splash

Orangen- Zitronensaft, Maracujasirup, Tonic Water

Alice im Finiland¹

brauner Rohrzucker, Limette, Minze, Ginger Ale, Maracujasaft

je Mocktail € 6,90

KINDER-COCKTAILS

Coco-Cherry-Milk

Kokossirup, Milch, Kirschsafft

Strawberry Kiss

Erdbeersirup, Sahne, Maracuja-, Orangen-, Zitronensaft

je Kinder-Cocktail € 3,90





KAFFEE

Kaffee crème ⁹	Tasse	€ 2,70
(auch entkoffeiniert erhältlich)	Kännchen	€ 4,50
<hr/>		
Espresso ⁹		€ 2,70
<hr/>		
Espresso dublo ⁹		€ 3,90
<hr/>		
Espresso macchiato ⁹		€ 3,50
<hr/>		
Cappuccino mit Milch ⁹		€ 3,50
<hr/>		
Latte macchiato ⁹		€ 3,50
<hr/>		
Milchkaffee ⁹		€ 3,50

AUCH HEISS

Tee	Glas	€ 2,70
18 Sorten zur Auswahl	Kännchen	€ 4,50
<hr/>		
PG Tips Tea direkt importiert		
legendärer Lieblingstee der Briten	gr. Tasse	€ 2,70
<hr/>		
Heiße Zitrone	Glas	€ 2,70
<hr/>		
Heiße Schokolade	Glas	€ 2,70
<hr/>		
Ingos Erkältungstrunk		
mit Ingwer, Honig und Kräutern nach dem Rezept von Wellness-Chef Ingo Andreß	Tasse	€ 3,70

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



FINI-RESORT
Badenweiler

Blauenstraße 15 · D-79410 Badenweiler

Telefon +49 (0) 7632 8247-0 · www.fini-resort-badenweiler.de



KUCHEN, TORTEN

Kuchen des Tages ^{A, D, II, K}

€ 2,90

mehr in unserer Glasvitrine auf der Bartheke

Torte des Tages ^{A, D, II, K}

€ 3,90

täglich frisch
gebacken von
unserer Konditorin
Irmgard Oehry
aus Badenweiler



EIS

Kleiner Eisbecher ^{A, D, II, H} € 2,90

mit 2 Kugeln Eis nach Wahl

Sahne dazu € 0,50

Großer gemischter Eisbecher ^{A, D, II, H} € 5,90

mit 4 Kugeln Eis, Obstsalat und Sahne

Schwarzwälder Eisbecher ^{A, D, II, H} € 5,90

mit 3 Kugeln Eis (Schoko, Vanille, Stracciatella),
Kirschen, Sahne und Kirschwasser

Eisschokolade ^{A, D, II, H} € 3,90

mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne

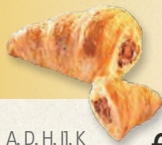




WAFFELN

- Waffel klassisch** ^{A, D, II} € 2,90
mit Puderzucker
- Sahne dazu** € 0,50
-
- Waffel Karsten** ^{A, D, II, K, M} € 2,90
mit Nutella bestrichen
-
- Waffel Schwarzwald** ^{A, D, II} € 3,90
mit Puderzucker, Kirschsauce und Sahne

AUCH SÜSS



- Gefülltes Mandelcroissant** ^{A, D, H, II, K} € 1,90
wahlweise mit Nougat oder Marzipan
-
- Panna Cotta (Rahmköpfl)** ^D € 2,90
mit Saisonfrüchten
-
- Dessert des Tages** ^{A, D, H, II, K} € 2,90
hausgemacht in Finis süßer Küche