

# HERZHAF

Speisekarte 12 - 22 Uhr

**FINI-RESORT**  
Badenweiler



## SUPPEN

**Markgräfler Kartoffelsuppe** <sup>D, E, I</sup> € 5,90

hausgemacht mit Kartoffeln von Finis Bauernhof

**Markgräfler  
Kartoffelsuppe XXL** <sup>D, E, I, 16, 17</sup> € 8,90

mit einem Pärchen Wienerle

**Rinderkraftbrühe** <sup>A, D, E, II</sup> € 6,90

mit Flädle und Eierstich



## SALATE

**Kleiner gemischter Salat** <sup>A, D, E, K, L, M</sup> € 4,90

**Großer gemischter Salat** <sup>A, D, E, K, L, M</sup> € 6,90

## ... UND DAZU

**Gemischtes Brotkörbchen** <sup>D, II</sup> € 1,90

mit zwei Sorten Butter



## FLAMMKUCHEN

**Elsass** <sup>D, II, 16, 17</sup> € 8,90

Crème fraîche, Speck und Zwiebeln

**Schwarzwald** <sup>D, II, 16, 17</sup> € 8,90

Crème fraîche, Lauch und Schinken

**Veggi** <sup>D, II</sup> € 8,90

mit Sahne-Ei-Aufstrich, Paprika und Mais

## TOASTS

**Schlemmer** <sup>D, II, 16, 17</sup> € 5,90

mit Kochschinken und Gouda-Käse

**Chicken** <sup>D, II</sup> € 5,90

mit Hähnchenbrust, Ananas und Chesterkäse

**Veggi** <sup>D, II</sup> € 5,90

mit Mozzarellakäse, Tomaten und Rucola



# 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 **€ 42,-**

## 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 22 Uhr servieren wir Ihnen im Restaurant die Getränke gratis:

Hausweine, Waldhaus Pils, Softdrinks, Kaffee/Tee





## REGIONAL

### Schwarzwälder Vesperplatte <sup>B, D, II, L, 16, 17</sup> € 9,90

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

### Schallstädter Buurewüsch <sup>D, E, II, L</sup> € 9,90

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

### Schweighofer Fischteller <sup>B, D, E, II, L</sup> € 9,90

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



## KLEIN & FEIN

### Spätzle Bolognese <sup>A, E, II</sup> € 11,90

hausgemacht mit würziger Hackfleischsauce

### Königspastete <sup>A, D, E, G, II, L</sup> € 11,90

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

### Gambas al ajillo <sup>C, G, II</sup> € 16,90

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

## FLEISCH

### Schnitzel Wiener Art <sup>A, D, II</sup> € 15,90

mit Pommes frites und Salatgarnitur

### Rumpsteak <sup>D, E, L</sup> € 25,90

mit Kräuterbutter, Pommes und Salat



## VEGGI

### Finis Gemüsetopf <sup>D, E, II, K</sup> € 13,90

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



## VEGAN

### Bulgur-Gemüsepfanne <sup>E, II, K</sup> € 11,90

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

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

## APÉRITIFS

<b>Martini</b> Bianco, Rosso, Dry	4 cl	€ 5,90
<b>Campari</b> <sup>1</sup> , Pernod	4 cl	€ 5,90
<b>Portwein</b> weiß oder rot	5 cl	€ 5,90
<b>Kir Royal</b> <sup>15, 16</sup>	9 cl	€ 6,90

## LONGDRINKS

<b>Campari Soda</b> <sup>1</sup>	4 cl	€ 6,90
<b>Batida de Coco</b> mit Kiba	4 cl	€ 7,90
<b>Wodka Lemon</b> mit Moskovskaya	4 cl	€ 8,90
<b>Cuba libre</b> Bacardi mit Cola <sup>1, 3, 9</sup>	4 cl	€ 8,90
<b>Whisky Cola</b> mit Johnnie Walker <sup>1, 3, 9</sup>	4 cl	€ 8,90
<b>Campari Orange</b> <sup>1</sup>	4 cl	€ 8,90

## WEINE



## WEISS

Winzerkeller Auggener Schäf eG, Laufener Altenberg

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

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

junger, fruchtiger französischer Rotwein

**Spätburgunder 2016** Fl. 0,75 l € 25,90

Qualitätswein, Weingut Alde Gott, lieblich

**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 Cuvée**<sup>15</sup> 0,1 l € 4,50

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

**Winzersekt St. Cyriak**<sup>15</sup> 0,1 l € 5,50

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

**Crémant d'Alsace**<sup>15</sup> 0,1 l € 6,50

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

## CHAMPAGNER

**Lanson Black Label** brut<sup>16</sup> Fl. 0,7 l € 81,90

**Veuve Clicquot** brut<sup>16</sup> Fl. 0,7 l € 99,90

## SPRITZIG IM TREND

**Aperol Sprizz**<sup>1,16</sup> € 7,90

Aperol, Sekt, Soda

**Hugo**<sup>2,15,16</sup> € 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<sup>1,4</sup>

Wodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Ananas, Orangensaft, Grenadine

## Mojito

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

## Tequila Sunrise<sup>4,11</sup>

Tequila, Zitrone, Grenadine, Orangensaft

## Finis Paradies<sup>1</sup>

Gin, Malibu, Blue Curaçao, Zitrone, Ananassaft

## Pina Colada<sup>4,11</sup>

weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

## Blue Hawaii<sup>1</sup>

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

## Gin Fizz

Gin, Zuckersirup, frischer Zitronensaft, Soda

## French 75<sup>16</sup>

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Champagner

## Negroni

weißer Rum, Limettensaft, Honig, Basilikum, Soda

## Swimmingpool<sup>1,4,11</sup>

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

## Moscow Mule

Wodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke, Minze

## Long Island Iced Tea<sup>1,2,3,9</sup>

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

## Mai Tai<sup>1,2</sup>

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<sup>1,10</sup>,  
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 52<sup>1</sup>** 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

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

Ginger Ale, Limette, Maracujasaft

### Badenweiler Sunrise <sup>1</sup>

Orangen- Grapefruit- Ananassaft, Zitrone, Grenadine

### Virgin Colada

Ananassaft, Kokossirup, Sahne

### Splash

Orangen- Zitronensaft, Maracujasirup, Tonic Water

### Alice im Finland <sup>1</sup>

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

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

## AUCH HEISS

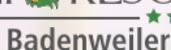
<b>Tee</b>	Glas	€ 2,90
18 Sorten zur Auswahl	Kännchen	€ 4,90
<hr/>		
<b>PG Tips Tea</b> direkt importiert		
legendärer Lieblingstee der Briten	gr. Tasse	€ 2,90
<hr/>		
<b>Heiße Zitrone</b>	Glas	€ 2,90
<hr/>		
<b>Heiße Schokolade</b>	Glas	€ 2,90
<hr/>		
<b>Finis Erkältungstrunk</b>		
mit Ingwer, Honig 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** <sup>A, D, II, K</sup> € 3,90  
mehr in unserer Glasvitrine auf der Bartheke

**Torte des Tages** <sup>A, D, II, K</sup> € 4,90  
täglich frisch  
gebacken von  
unserer Konditorin  
Irmgard Oehry  
aus Badenweiler



## EIS

**Kleiner Eisbecher** <sup>A, D, II, H</sup> € 2,90  
mit 2 Kugeln Eis nach Wahl

**Sahne dazu** € 0,80

**Großer gemischter Eisbecher** <sup>A, D, II, H</sup> € 5,90  
mit 4 Kugeln Eis, Obstsalat und Sahne

**Schwarzwälder Eisbecher** <sup>A, D, II, H</sup> € 7,90  
mit 3 Kugeln Eis (Schoko, Vanille, Stracciatella),  
Kirschen, Sahne und Kirschwasser

**Eisschokolade** <sup>A, D, II, H</sup> € 5,90  
mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne





## WAFFELN & SCHMARRN

**Waffel klassisch** <sup>A, D, I1</sup> € 2,90

mit Puderzucker

**Sahne dazu** € 0,80

**Waffel Karsten** <sup>A, D, I1, K, M</sup> € 3,90

mit Nutella bestrichen

**Waffel Schwarzwald** <sup>A, D, I1</sup> € 4,90

mit Puderzucker, Kirschsauce und Sahne

**Kaiserschmarrn** <sup>A, D, I1</sup> € 8,90

mit Vanilleeis und Beeren

## AUCH SÜSS

**Panna Cotta (Rahmköpfli)** <sup>D</sup> € 3,90

mit Saisonfrüchten

**Dessert des Tages** <sup>A, D, H, I1, K</sup> € 3,90

hausgemacht in Finis süßer Küche

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