

## Vorspeisen

<b>Unsere Weinempfehlung:</b>	<b>Roh mariniertes Spargelsalat</b>	<b>11 €</b>
<b>2016 Chardonnay &amp; Weißburgunder Weingut Knipser, Lammersheim/ Pfalz</b> Der Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder wird im Edelstahltank ausgebaut und betont dadurch bewusst die Frucht der Burgunder- Sorten. Der Chardonnay liefert dabei die Würze, der Weißburgunder steuert die Kraft und den Schmelz bei. (0,75 l) 37,00 €	<b>Roh marinierte Kalbsscheiben</b> Wildkräutersalat	<b>14 €</b>
	<b>Spargelcremesuppe</b>	<b>8 €</b>
	<b>Salat vom Heidelachs</b> <i>Avocado Meerrettich Banane</i>	<b>14 €</b>
	<b>Alchimistenbratwurst</b> <i>Linsen</i>	<b>12 €</b>
	<b>Lammrippchen</b> <i>Spinatsalat Feigensenf</i>	<b>14 €</b>
	<b>Sauerfleisch vom Bauckhofhähnchen</b> <i>Maiscreme</i>	<b>14 €</b>
	<b>Heide-Happas für 2 Personen</b> <i>Rundreise durch die Alchimistenküche</i>	<b>21 €</b>

## Hauptgänge

Unsere  
Weinempfehlung:

2014 Merlot QbA  
trocken „Bischoffinger  
Rosenkranz“

Weingut

Bischoffingen,

Kaiserstuhl / Baden

feiner Veilchenduft mit  
Pflaumenaromen, etwas

Kaffee, dunkle

Schokolade und Tabak.

Extraktreich, dennoch

elegant, langer Abgang

(0,75 l) 37,00 €

**Pulled-Pork-Wildschweinstrudel**

**23 €**

*Spinat*

*Speckkartoffeln*

**Gebratenes Rinderfilet**

**28 €**

*Grüner Spargel*

*Kartoffelgratin*

**Geschmorte Ochsenbacke**

**24 €**

*Frühlingsgemüse*

*Kartoffelpüree*

**Gebratene Barbarieentenbrust**

**24 €**

*Pikantes Süßkartoffelpüree*

*Gebackene Kochbanane*

*Koriander-Sprossensalat*

**½ Pfund gekochter Spargel**

**15 €**

*Salzkartoffeln Butter*

**wahlweise auch mit**

*Sauce Hollondaise*

**4 €**

*Katenschinken*

**4 €**

*Lachsforellenfilet*

**8 €**

*Kalbsschnitzel*

**10 €**

## Fisch und Vegetarisch

**Unsere  
Weinempfehlung:**

**2016 Grüner  
Silvaner  
„Ohne viel Worte“  
Weingut Schloss  
Sommerhausen  
Franken**  
Frisch, jugendlich,  
mit herrlichen Noten  
vom grünen Apfel  
(0,75l) €20,00

**Gebratenes Zanderfilet** **24 €**

*Champignon, Radieschen, Lauch  
Armer Ritter von der Laugenstange*

**Gebratenes Saiblingsfilet** **23 €**

*Grüner Spargel  
Pfannkuchen*

**Gebratene Bachforelle im Ganzen** **18 €**

*Gurkensalat  
Salzkartoffeln*

**Frischkäseravioli** **18 €**

*Kräutersauce*

**Gemüsestrudel** **18 €**

*Kräuter Risotto*

## *D*essert

### **Unsere Weinempfehlung:**

#### **2016 Samtrot Kabinett Weingärtner Brackenheim Württemberg**

Süffig, mit Aromen sanfter  
Beerenfrüchte, saftig, ein  
unbeschwerter Genuss  
(0,2 l) 6,50 €

**Aschekäse** **10 €**

*Feigensenf*

*Alchimistenbrot*

**Schokoladenmousse** **10 €**

**Crème Brûlée** **9 €**

**Butterkuchen „Armer Ritter“** **10 €**

*Rhabarber*

**Kokos Panna Cotta** **8 €**

*Ananas*

**Melonen-Parfait** **10 €**

*Ananas-Melonenragout*

**Kugel Eis oder Sorbet** **2 €**

Fragen Sie bitte unser Personal  
welche Sorten verfügbar sind