

Vorspeisen

Unsere Weinempfehlung:	Schnitzel von der grünen Tomate	11 €
	<i>Chili-Frischkäse</i>	
2016 Chardonnay & Weißburgunder Weingut Knipser, Laumersheim/ Pfalz	Rindertatar	14 €
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 €	<i>Kräutersauce</i>	
	<i>Spiegelei</i>	
	Pikante Tomatensuppe	8 €
	<i>Basilikum-Joghurt-Eis</i>	
	Salat vom Heidelachs	14 €
	<i>Avocado, Meerrettich, Banane, Cashewkerne</i>	
	Alchimistenbratwurst	12 €
	<i>Pfefferrahmkraut, Feigensenf</i>	
	Sommerrolle	11 €
	<i>Huhn-Reis-Korianderfüllung</i>	
	<i>Erdnuss-Sojasoße</i>	
	Heide-Happas für 2 Personen	21 €
	<i>Rundreise durch die Alchimistenküche</i>	

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-Kalb-Strudel <i>Zucchini Gemüse, Weiße Bohnen, Speckkartoffeln</i>	23 €
	Gebratenes Rinderfilet <i>Sommergemüse, Erbsenkröpfen</i>	28 €
	Geschmorte Ochsenbacke <i>Sommergemüse, Kartoffelpüree</i>	24 €
	Gebackene Feldhuhnkeule (ausgelöst) <i>Pikantes Süßkartoffelpüree, Gebackene Kochbanane, Koriander-Sprossensalat</i>	26 €

Fisch und Vegetarisch

Unsere Weinempfehlung: 2016 Grüner Silvaner „Ohne viel Worte“ Weingut Schloss Sommerhausen Franken Frisch, jugendlich, mit herrlichen Noten vom grünen Apfel (0,75 l) 20,00 €	Gebratenes Kabeljaufilet <i>Tomate, Pfannkuchen</i>	24 €
	Gebratenes Zanderfilet <i>Pfifferlinge, Blaubeeren, Kartoffelpüree</i>	29 €
	Wassermelonensushi <i>Süßkartoffelcreme</i>	18 €

Dessert

**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 €**

Alchimistenmilchshake **12 €**

Kokos Panna cotta **8 €**

Himbeeren

Schokoladenkuchen **11 €**

Vanilleeis

Kugel Eis oder Sorbet **2 €**

Fragen Sie bitte unser Personal
welche Sorten verfügbar sind