

Vorspeise

Unsere Weinempfehlung:	Indian Summer Roll	12 €
	<i>Reisblatt</i>	
	<i>Herbstgemüse</i>	
2016 Chardonnay & Weißburgunder Weingut Knipser, Laumersheim/ Pfalz	Rindertartar	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.	<i>Spiegelei</i>	
(0,75 l) 37,00 €	Kürbissuppe	8 €
	Heidelachssalat	14 €
	<i>Avocado Cashewkerne</i>	
	<i>Meerrettich Granatapfel</i>	
	Alchimistenbratwurst	12 €
	<i>Pfefferrahmkraut Feigensenf</i>	
	Labskaus	16 €
	<i>Jakobsmuscheln</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	23 €
	<i>Kürbisgemüse</i>	
	<i>Speckkartoffeln</i>	
	Gebratenes Rinderfilet	28 €
	<i>Steckrüben-Mango-Curry</i>	
	<i>Kartoffelkrapfen</i>	
	Geschmorte Ochsenbacke	24 €
	<i>Schmorgemüse</i>	
	<i>Kartoffelpüree</i>	
	Gebratene Fasanenbrust	26 €
	<i>Pfefferrahmkraut</i>	
	<i>Kartoffeltaler</i>	

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 Saiblingsfilet	24 €
	<i>Spitzkohl</i>	
	<i>Gefüllter Pfannkuchen</i>	
	Gebratenes Zanderfilet	26€
	<i>Rote Beete</i>	
	<i>Gebackene Kartoffeln</i>	
	<i>Alchimistenbratwurst</i>	
	Frischkäse-Chilli-Ravioli	18 €
	<i>Pfifferlinge à la crème</i>	

Dessert

**Unsere
Weinempfehlung:**

**2016 Samtrot Kabinett
Weingärtner Brackenheim
Württemberg**

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

Käse-Quark-Klößchen **10 €**

*aus herzhaftem Berg- und Tal-Käse
Kürbis Chutney*

Schokoladenmousse **10 €**

Crème Brûlée **9 €**

Palatschinken **12 €**

*Quarkfüllung
Vanilleeis*

Schokoladenkuchen **11 €**

Vanilleeis

Birnencrumble **8 €**

Vanillesoße

Kugel Eis oder Sorbet **2 €**

Fragen Sie bitte unser Personal
welche Sorten verfügbar sind