

## Vorspeise

### Unsere Weinempfehlung:

#### 2017 Chardonnay & Weißburgunder Weingut Knipser, Laumersheim/ Pfalz

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 €

**Glasierter Chicorée** 11 €

*Blauschimmelkäse*

*Geröstete Nüsse*

**Marinierte rosagebratene Rinderscheiben** 14 €

*Weißer Bohnen*

**Heidelachs im Kakaomantel** 14 €

*Erbensencreme*

*Apfel*

*Chili-Mayonnaise*

**Alchimistenbratwurst** 12 €

*Linsen*

**Kartoffelsuppe** 7 €

**Taschenkrebssuppe** 9 €

*Melone*

*Krebscroutons*

**Heide-Happas für 2 Personen** 21 €

*Rundreise durch die Alchimistenküche*

## Hauptgänge

<b>Unsere Weinempfehlung:</b>	<b>Pulled-Pork-Strudel</b>	<b>23 €</b>
<b>2015 Merlot QbA trocken „Bischoffinger Rosenkranz“ Weingut Bischoffingen, Kaiserstuhl / Baden</b> feiner Veilchenduft mit Pflaumenaromen, etwas Kaffee, dunkle Schokolade und Tabak. Extraktreich, dennoch elegant, langer Abgang (0,75 l) 37,00 €	<i>Wirsing</i> <i>Speckkartoffeln</i>	
	<b>Gebratenes Bürgermeistersteak</b>	<b>26 €</b>
	<i>Wurzelgemüse</i> <i>Kartoffelkrapfen</i>	
	<b>Geschmortes Kalbshaxenstück</b>	<b>24 €</b>
	<i>Schmorgemüse</i> <i>Kartoffelpüree</i>	
	<b>Schawarma (Hühnchenwickel)</b>	<b>24 €</b>
	<i>Spinat-Joghurtgemüse</i> <i>Gebackene Kartoffeln</i>	

## Fisch und Vegetarisch

<b>Unsere Weinempfehlung:</b>	<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b>	<b>24 €</b>
<b>2017 Grüner Silvaner „Ohne viel Worte“ Weingut Schloss Sommerhausen Franken</b> Frisch, jugendlich, mit herrlichen Noten vom grünen Apfel (0,75 l) 20,00 €	<i>Wirsing</i> <i>Kartoffelkrapfen</i>	
	<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	<b>26 €</b>
	<i>Champignon-Radieschen-Gemüse</i> <i>gebackene Kartoffeln</i> <i>Alchimistenbratwurst</i>	
	<b>Falafel</b>	<b>18 €</b>
	<i>Spinat</i> <i>Omelett</i>	

## **D**essert

**Unsere  
Weinempfehlung:**

**2017 Samtrot Kabinett  
Weingärtner Brackenheim  
Württemberg**

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

**Aschekäse vom Bauckhof** 10 €  
*Feigensenf*

**Schokoladenmousse** 10 €

**Crème Brûlée** 9 €

**New Yorker „Crack Pie“** 10 €  
*Heidelbeeren*

**2-erlei Parfait Schokolade und Vanille** 8 €

**Kugel Eis oder Sorbet** 2 €

Fragen Sie bitte unser Personal  
welche Sorten verfügbar sind