

## Vorspeise

|   |  |             |
|---|--|-------------|
| <b>Unsere<br/>Weinempfehlung:</b>   | <b>Schnitzel von der grünen Tomate</b>   | <b>11 €</b> |
|   | <i>Crème Fraîche</i>   |             |
| <b>2017 Chardonnay &amp;<br/>Weißburgunder<br/>Weingut Knipser,<br/>Laumersheim/ Pfalz</b>  | <b>Roh marinierter Heidelachssalat</b>   | <b>14 €</b> |
| Der Cuvée aus<br>Chardonnay und<br>Weißburgunder wird im<br>Edelstahltank ausgebaut<br>und betont dadurch<br>bewusst die Frucht der<br>Burgunder-Sorten.<br>Der Chardonnay liefert<br>dabei die Würze, der<br>Weißburgunder steuert die<br>Kraft und den Schmelz bei.<br>(0,75 l) 37,00 € | <i>Avocado Cashewkerne Banane</i><br><i>Meerrettich Erdbeere</i>                     |             |
|   | <b>Rindertatar</b>   | <b>14 €</b> |
|   | <i>Spiegelei</i>   |             |
|   | <b>Alchimistenbratwurst</b>  | <b>12 €</b> |
|   | <i>Pfefferrahmkraut</i><br><i>Feigensenf</i>   |             |
|   | <b>Kräutersuppe</b>  | <b>9 €</b>  |
|   | <i>Pochiertes Ei</i>   |             |
|   | <b>Summer Rolls</b>  | <b>12 €</b> |
|   | <i>Wurzel-Sprossengemüse</i><br><i>Koriander</i><br><i>Huhn</i><br><i>Erdnussoße</i> |             |
|   | <b>Heide-Happas für 2 Personen</b>   | <b>21 €</b> |
|   | <i>Rundreise durch die Alchimistenküche</i>  |             |

## Hauptgänge

|   |   |             |
|---|---|-------------|
| <b>Unsere<br/>Weinempfehlung:</b><br><br>2016 Merlot QbA<br>trocken „Bischoffinger<br>Rosenkranz“<br>Weingut<br>Bischoffingen,<br>Kaiserstuhl / Baden<br>feiner Veilchenduft mit<br>Pflaumenaromen, etwas<br>Kaffee, dunkle<br>Schokolade und Tabak.<br>Extraktreich, dennoch<br>elegant, langer Abgang<br>(0,75 l) 37,00 € | <b>Pulled-Pork-Strudel</b>                        | <b>24 €</b> |
|   | <i>Steckrüben-Mangogemüse<br/>Speckkartoffeln</i> |             |
|   | <b>Gebratenes Rinderfilet</b>                     | <b>29 €</b> |
|   | <i>Grüner Spargel<br/>Frischkäseravioli</i>       |             |
|   | <b>Geschmorte Ochsenbacke</b>                     | <b>24 €</b> |
|   | <i>Schmorgemüse<br/>Kartoffelpüree</i>            |             |
|   | <b>Gebackene Hühner-Picata</b>                    | <b>25 €</b> |
|   | <i>Gemüsecurry<br/>Reis</i>                       |             |

## Fisch und Vegetarisch

|   |  |             |
|---|--|-------------|
| <b>Unsere<br/>Weinempfehlung:</b><br><br>2018 Grüner Silvaner<br>„Ohne viel Worte“<br>Weingut Schloss<br>Sommerhausen<br>Franken<br>Frisch, jugendlich, mit<br>herrlichen Noten vom<br>grünen Apfel<br>(0,75 l) 22,00 € | <b>Gebratenes Saiblingsfilet</b>   | <b>24 €</b> |
|   | <i>Tomaten-Basilikumgemüse<br/>Gebackene Kartoffeln</i>                              |             |
|   | <b>Gebratenes Zanderfilet</b>  | <b>26 €</b> |
|   | <i>Champignon-Radieschengemüse<br/>Gebackene Kartoffeln<br/>Alchimistenbratwurst</i> |             |
|   | <b>Risotto a la Rezo</b>   | <b>18 €</b> |
|   | <i>Blaubeeren<br/>Grüner Spargel</i>   |             |
|   | <b>Frischkäseravioli</b>   | <b>18 €</b> |
|   | <i>Zuckerschoten<br/>Feige</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“** **11 €**  
*Heidelbeeren*

**2-erlei Parfait Schokolade und Vanille** **9 €**

**Kokos-Panna-Cotta** **8 €**  
*Himbeersoße*