

## 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 €

**Schnitzel von der grünen Tomate** **11 €**  
*Crème Fraîche*

**Roh marinierter Heidelachssalat** **14 €**  
*Avocado, Cashewkerne, Banane,  
Meerrettich, Erdbeere*

**Rindertatar** **14 €**  
*Spiegelei*

**Alchimistenbratwurst** **12 €**  
*Pfefferrahmkraut  
Feigensenf*

**Pfifferling-Rahmsuppe** **9 €**  
*Blaubeeren*

**Summer Rolls** **12 €**  
*Wurzel-Sprossengemüse  
Koriander  
Huhn  
Erdnussoße*

**Heide-Happas für 2 Personen** **21 €**  
*Rundreise durch die Alchimistenküche*

## Hauptgänge

<b>Unsere Weinempfehlung:</b>	<b>Pulled-Pork-Strudel</b>	<b>24 €</b>
<b>2016 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>Bohnen</i> <i>Speckkartoffeln</i>	
	<b>Gebratenes Rinderfilet</b>	<b>29 €</b>
	<i>Pfifferling-Kohlrabigemüse</i> <i>Frischkäseravioli</i>	
	<b>Geschmorte Ochsenbacke</b>	<b>24 €</b>
	<i>Schmorgemüse</i> <i>Kartoffelpüree</i>	
	<b>Gebackene Hühner-Picata</b>	<b>25 €</b>
	<i>Gemüsecurry</i> <i>Reis</i>	

## Fisch und Vegetarisch

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

**10 €**

**Schokoladenmousse**

**10 €**

**Crème Brûlée**

**9 €**

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

**11 €**

**Kokos-Panna-Cotta**  
*Himbeersoße*

**8 €**