

## Vorspeise

<b>Unsere Weinempfehlung:</b>	<b>Rote Beete-Scheiben</b> <i>Frischkäsecreme</i>	<b>12 €</b>
<b>2017 Chardonnay &amp; Weißburgunder Weingut Knipser, Laumersheim/ Pfalz</b> 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 €	<b>Rindertartar</b> <i>Spiegelei</i>	<b>14 €</b>
	<b>Legierte Festtagssuppe</b>	<b>8 €</b>
	<b>Heidelachssalat</b> <i>Avocado Cashewkerne Meerrettich Granatapfel</i>	<b>14 €</b>
	<b>Alchimistenbratwurst</b> <i>Pfefferrahmkraut Feigensenf</i>	<b>12 €</b>
	<b>Heide-Happas für 2 Personen</b> <i>Rundreise durch die Alchimistenküche</i>	<b>21 €</b>

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein, für Änderungen erlauben wir uns aber einen Aufpreis von 2€ zu veranschlagen.

## Hauptgänge

<b>Unsere Weinempfehlung:</b>  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 €	<b>Pulled-Pork-Strudel</b> <span style="float: right;"><b>24 €</b></span> <i>Steckrüben-Mango-Gemüse</i> <i>Speckkartoffeln</i>
	<b>Gebratenes Rinderfilet</b> <span style="float: right;"><b>28 €</b></span> <i>Wintergemüse</i> <i>Kartoffelkrapfen</i>
	<b>Geschmorte Ochsenbacke</b> <span style="float: right;"><b>24 €</b></span> <i>Schmorgemüse</i> <i>Kartoffelpüree</i>
	<b>Saltimbocca von der Fasanenbrust</b> <span style="float: right;"><b>28 €</b></span> <i>Pfefferrahmkraut</i> <i>Kartoffeltaler</i>
	<b>Hirschkalbsgulasch</b> <span style="float: right;"><b>24 €</b></span> <i>Rosenkohl</i> <i>Spätzle</i>

## Fisch und Vegetarisch

<b>Unsere Weinempfehlung:</b>  2016 Grüner Silvaner „Ohne viel Worte“ Weingut Schloss Sommerhausen Franken Frisch, jugendlich, mit herrlichen Noten vom grünen Apfel (0,75 l) 20,00 €	<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> <span style="float: right;"><b>24 €</b></span> <i>Wirsing</i> <i>Miniklöße</i>
	<b>Gebratenes Zanderfilet</b> <span style="float: right;"><b>26 €</b></span> <i>Exotischer Grünkohl</i> <i>Gebackene Kartoffeln</i> <i>Alchimistenbratwurst</i>
	<b>Rotkrautstrudel</b> <span style="float: right;"><b>18 €</b></span> <i>Wurzelgemüse</i>

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein, für Änderungen erlauben wir uns aber einen Aufpreis von 2€ zu veranschlagen.

## 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 €**

**Topfenknödel** **12 €**  
*Portweinkirschen*

**Glühwein Parfait** **8 €**

**Schokoladenkuchen** **11 €**  
*Vanilleeis*

**Apfel-Zimt-Kuchen** **8 €**  
*Vanillesoße  
Apfelsorbet*

**Kugel Eis oder Sorbet** **2 €**  
Fragen Sie bitte unser Personal  
welche Sorten verfügbar sind

*Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein, für Änderungen erlauben wir uns aber einen Aufpreis von 2€  
zu veranschlagen.*