

## Vorspeise

<b>Unsere Weinempfehlung:</b>	<b>Indian-Summer-Roll</b>	<b>12 €</b>
	<i>Reisblatt</i>	
	<i>Herbstgemüse</i>	
<b>2016 Chardonnay &amp; Weißburgunder Weingut Knipser, Laumersheim/ Pfalz</b>	<b>Rehfrikadelle zwischen Semmelklosscheiben</b>	<b>14 €</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 €	<i>Spiegelei</i>	
	<i>Krautsalat</i>	
	<i>Heidelbeerketchup</i>	
	<b>Kürbissuppe</b>	<b>8 €</b>
	<b>Backfisch</b>	<b>14 €</b>
	<i>Kürbisgemüse</i>	
	<b>Alchimistenbratwurst</b>	<b>12 €</b>
	<i>Belugalinsen, Feigensenf</i>	
	<b>Heide-Happas für 2 Personen</b>	<b>21 €</b>
	<i>Rundreise durch die Alchimistenküche</i>	

## 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-Kalb-Strudel</b> <i>Kürbisgemüse</i> <i>Speckkartoffeln</i>	<b>23 €</b>
	<b>Gebratenes Rinderfilet</b> <i>Steckrüben-Mango-Curry</i> <i>Kartoffelkrapfen</i>	<b>28 €</b>
	<b>Geschmorte Ochsenbacke</b> <i>Schmorgemüse</i> <i>Kartoffelpüree</i>	<b>24 €</b>
	<b>Lammcurry</b> <i>Buchweizennudeln</i>	<b>22 €</b>

## 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> <i>Spitzkohl</i> <i>Gefüllter Pfannkuchen</i>	<b>24 €</b>
	<b>Gebratenes Zanderfilet</b> <i>Rote Beete</i> <i>Gebackene Kartoffeln</i> <i>Alchimistenbratwurst</i>	<b>26€</b>
	<b>Kartoffel-Preiselbeer-Ravioli</b> <i>Pfifferlinge a la crème</i>	<b>18 €</b>

## Dessert

### Unsere Weinempfehlung:

**2016 Samtrot Kabinett  
Weingärtner Brackenheim  
Württemberg**

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