

## Vorspeise

<b>Unsere Weinempfehlung:</b>	<b>Maronensalat</b>	<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 Hühnerbrühe</b> <i>Ingwer, Zimt, Zitrone</i>	<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

### Unsere Weinempfehlung:

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>	<b>24 €</b>
<i>Steckrüben-Mango-Gemüse</i>	
<i>Speckkartoffeln</i>	
<b>Gebratenes Rinderfilet</b>	<b>28 €</b>
<i>Wintergemüse</i>	
<i>Kartoffelkrapfen</i>	
<b>Fasanenbrust im Teigmantel</b>	<b>28 €</b>
<i>Pfefferrahmkraut</i>	
<i>Kartoffeltaler</i>	
<i>Gänserragout</i>	
<b>Rehgulasch</b>	<b>24 €</b>
<i>Rosenkohl</i>	
<i>Kartoffelrösti</i>	

## Fisch und Vegetarisch

### Unsere Weinempfehlung:

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>	<b>24 €</b>
<i>Wirsing</i>	
<i>Miniklöße</i>	
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	<b>26 €</b>
<i>Exotischer Grünkohl</i>	
<i>Gebackene Kartoffeln</i>	
<i>Alchimistenbratwurst</i>	
<b>Gemüsebratlinge</b>	<b>18 €</b>
<i>Gemüsevariation</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  
(0,2l ) 6,50 €

**Käse-Quark-Klößchen** **10 €**  
*aus herzhaftem Berg und Tal Käse*

*Kürbis Chutney*

**Minz-Schokoaldenmousse** **8 €**

**Topfenknödel** **12 €**

*Portweinkirschen*

**Ananas-Korianderkuchen** **10 €**

**Glühwein Parfait** **8 €**

**Kugel Eis oder Sorbet** **2 €**

Fragen Sie bitte unser Personal  
welche Sorten verfügbar sind