

Vorspeise

Unsere Weinempfehlung:	Grillkäse vom Bauckhof <i>Rote Beete</i>	11 €
2016 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 €	Rehfrikadelle zwischen Semmelklosscheiben <i>Schweinespeck</i> <i>Spiegelei</i> <i>Krautsalat</i> <i>Heidelbeerketchup</i>	14 €
	Rote Beete-Suppe <i>Kartoffel</i>	8 €
	Backfisch vom Kabeljau <i>Kürbisgemüse</i>	14 €
	Alchimistenbratwurst <i>Belugalinsen Feigensenf</i>	12 €
	Heide-Happas für 2 Personen <i>Rundreise durch die Alchimistenküche</i>	21 €

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 €	Pulled-Kalb-Strudel	23 €
	<i>Kürbisgemüse</i>	
	<i>Speckkartoffeln</i>	
	Gebratenes Rinderfilet	28 €
	<i>Herbstgemüse</i>	
	<i>Kartoffelkrapfen</i>	
	Geschmorte Ochsenbacke	24 €
	<i>Schmorgemüse</i>	
	<i>Kartoffelpüree</i>	
	Backhähnchenkeule	26 €
	<i>Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat</i>	
	<i>Feldsalat</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 €	Gebratenes Saiblingsfilet	24 €
	<i>Spitzkohl</i>	
	<i>Gefüllter Pfannkuchen</i>	
	Gebratene Bachforelle im Ganzen	20 €
	<i>Gurkensalat</i>	
	<i>Salzkartoffeln</i>	
	Kürbisstrudel	18 €
	<i>Gemüse Risotto</i>	

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 €
Kürbis Chutney

Schokoladenmousse 10 €

Crème Brûlée 9 €

**Weißes Schokoladenparfait mit
rotem Pfeffer** 12 €
Pflaumenragout

Kokos Panna cotta 8 €
Himbeeren

Schokoladenkuchen 11 €
Vanilleeis

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