

Vorspeisen

Unsere
Weinempfehlung:

**2016 Chardonnay &
Weißburgunder**

**Weingut Knipser,
Lammersheim/ 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 €

Mais-Zwiebel-Salat 10 €
Käse-Peperonis

Roh marinierte Scheiben vom Kalb 14 €
Kräutersauce

Karotten-Ingwer-Suppe 9 €
Pfirsich-Sorbet

Salat vom Heidelachs 14 €
Avocado, Meerrettich, Banane

Alchimisten-Bratwurst 12 €
Linsen

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

Hauptgänge

**Unsere
Weineempfehlung:**

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-Pork-Strudel 23 €
*vom Wildschwein,
Bratkartoffeln*

Gebratenes Rinderfilet 28 €
Pak Choi, Mais, Kartoffelgratin

Geschmorte Kalbsbäckchen 25 €
*Frühlingsgemüse,
Kartoffelpüree*

Gebratene Barbarie-Entenbrust 24 €
*Wurzelgemüse,
gebacken Kartoffeltasche*

Fisch und **V**egetarisch

**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 Zanderfilet **24 €**

*Champignon, Radieschen, Lauch,
Armer Ritter von der Laugenstange*

Gebratenes Saiblingsfilet **22 €**

*Frühlingsgemüse,
Gemüsepfannkuchen*

Gebratene Bachforelle im Ganzen **18 €**

*Kräutergemüse,
Salzkartoffeln*

Frischkäseravioli **18 €**

Kräutersauce

Brokkoli-Bratlinge **18 €**

*Curry-Dip,
Gemüsepfannkuchen*

Dessert

**Unsere
Weinempfehlung:**

**2016 Samtrot Kabinett
Weingärtner
Brackenheim
Württemberg**

Süffig, mit Aromen sanfter
Beerenfrüchte, saftig, ein
unbeschwerter Genuss
(0,2 l) 6,50 €

Aschekäse 10 €

*Feigensenf,
Alchimistenbrot*

Schokoladenmousse 10 €

Crème Brûlée 9 €

Quark-Parfait 10 €

Rhabarber

Pistazien-Panna cotta 8 €

Himbeersorbet

Honigmelonen-Parfait 10 €

Baumtomaten

Kugel Eis oder Sorbet 2 €

Fragen Sie bitte unser Personal
welche Sorten verfügbar sind

Lamm

Gebratene Lammleber 14 €

Bärlauch-Kartoffelpüree, Zwiebeln

Lamm-Gulaschsuppe 8 €

Kartoffel, Paprika, Zwiebel, Champignons

Gebratener Lammrücken 28 €

*Blattspinat, Grüne Mandel, Pinenkerne,
gebackene Kartoffeln*

Geschmorte Lammschulter 24 €

Schmorgemüse, Kartoffelpüree

Lammhaxe 23 €

Schmorgemüse, Kartoffelpüree

Gebratene Lammhüfte 24 €

Gemüse, gebackene Kartoffel