

# 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 €

**Vitello Forello** 14 €  
Rosa gebratene Kalbsscheiben  
Forellensoße

**Gebratene Jacobsmuscheln** 16 €  
Labskaus

**Kürbissalat** 14 €  
Käse vom Bauckhof

**Rindertatar** 15 €  
Spiegelei

**Salat vom Heidelachs** 14 €  
mit Meerrettich, Cashewkernen, Avocado und Banane

**Wildwassergarnelen** 16 €  
auf exotischem Grünkohl

**Heide Happas für 2 Personen** 19 €  
Vorspeisenvariation mit einem Einblick in die Alchimistenküche

## **S**uppen, Zwischengerichte & Vegetarisch

<b>Selleriesuppe</b>	<b>8 €</b>
<b>Alchimisten Bratwurst</b> Pfefferkraut	<b>10 €</b>
<b>Kürbis-Sanddorn-Suppe</b> Kürbiskernöl	<b>8 €</b>
<b>Frischkäse-Feigen-Ravioli</b> Mohn	<b>9 €</b>

# Hauptgänge

## Fisch

### 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 €

**Forelle im Ganzen gebraten** 19 €  
Butter, Gurkensalat, Salzkartoffeln

**Zanderfilet auf der Haut gebraten** 27 €  
Rote Beete,  
gebackene Kartoffeln,  
Alchimistenbratwurst

**Gebratenes Lachsforellenfilet** 23 €  
Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

**Gedünstetes Saiblingsfilet** 24 €  
Meerrettichsoße, Herbstgemüse,  
Kartoffelpüree

**Seeteufel** 26 €  
Kürbis-Linsen-Gemüse,  
gebackene Kartoffeln

## Fleisch

### 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 €

### Rinderfilet

Pfefferrahmsoße, Herbstgemüse,  
Kartoffelgratin

26 €

### Geschmorte Ochsenbacke

Schmorgemüse, Kartoffelpüree, Käsebrot

24 €

### Pulled-Pork-Wildschweinstrudel

Kürbisgemüse, Speckkartoffeln

21 €

### Gebratener Rehrücken

Wirsing,  
Kartoffelpüree

32 €

### Kalbsschnitzel

Kartoffel-Gurken-Salat

26 €

### Geschmorte Rehschulter

Schmorgemüse,  
Kartoffelpüree

28 €

### Gebratene Fasanenbrust

Spitzkohl,  
Kartoffelpüree

26 €

## Vegetarisch

### Sellerieschnitzel

Herbstgemüse, Kartoffelpüree, Preiselbeeren

19 €

### Kürbisstrudel

Risotto

18 €

## Desserts

Unsere Weinempfehlung:

**2016 Samtrot Kabinett  
Weingärtner Brackenheim  
Württemberg**

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

**Süße Heide Happas (Dessert Variation  
für 2 Personen) 16 €**

**Sorbet Variation 7 €**

**Schokoladenmousse 8 €**

**Gebrannte Zitronen-Weiße Schokoladen-  
Creme 8 €**

**Palatschinken mit Rumpflaumen 9 €**

**Mascarpone-Parfait mit Birne 8 €**

- mit altem Williams Brand 12 €

**Kugel Eiscreme oder Sorbet 2 €**

<u>Eis</u>	<u>Sorbet</u>
Vanille	Himbeere
Schokolade	Pfirsich
	Mango-Passionsfrucht

**Bauckhof Käsebrett 12 €**  
Von allem ein Stück

3 Ausgewählte Sorten 7,50 €

Weichkäse  
**Camembert, Aschekäse, Roter Bengel**  
Schnittkäse  
**Blütenkuss**  
Hartkäse  
**Gereifter Berg und Tal**

# Unsere Menüs

## Herbst 3-Gang Menü

### **Kürbis-Sanddorn-Suppe**

Kürbiskernöl

\*\*\*

### **½ Bauernente aus dem Ofen**

Rotkohl

Kartoffelklöße

\*\*\*

### **Palatschinken**

Rumpflaumen

**p. P. 39,00 €**

## Überraschungsmenüs

Martin Herzog und sein Team zaubern Ihnen ein  
Überraschungsmenü voller  
Kreativität und Aromen.

**4 Gänge p. P. 45,45 €**

**5 Gänge p. P. 57,57 €**

**7 Gänge p. P. 71,71 €**

Zu den Menüs empfehlen wir Ihnen  
2016 Chardonay & Weißburgunder“ (0,75 l) 37,00 €  
2012 Spätburgunder „Ruber“ (0,75 l) 36,00 €

