

# Vorspeisen

## Unsere Weinempfehlung:

### 2016 Chardonnay & Weißburgunder Weingut Knipsner, 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 Wildwassergarnelen** 16 €  
Krautsalat Ananas

**Schnitzel von der grünen Tomate** 12 €  
Crème Fraîche Rucola

**Rindertatar** 15 €  
Pffifferlingscreme, Spiegelei

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

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

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

<b>Pfifferlingssuppe</b> Blaubeeren	8 €
<b>Alchimisten Bratwurst</b> auf Pfefferkraut	10 €
<b>Tomatensuppe</b> Zucchini Joghurt-Limonen-Basilikum-Eis	7 €
<b>Frischkäse-Feigen-Ravioli</b> Mohn	9 €

## **H**auptgänge **F**isch

Unsere Weinempfehlung:

2015 Grüner Silvaner  
„Ohne viel Worte“  
Weingut Schloss Sommerhausen  
Franken  
Frisch, jugendlich, mit herrlichen  
Noten vom grünen Apfel  
(0,75 l) 20,00 €

<b>Forelle im Ganzen gebraten</b> mit Butter, Gurkensalat, Salzkartoffeln	19 €
<b>Zanderfilet auf der Haut gebraten</b> auf Radieschen, Champignons, Frühlingslauch, gebackene Kartoffeln, Kräuterquark	25 €
<b>Gebratenes Lachsforellenfilet</b> auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	23 €
<b>Gedünstetes Saiblingsfilet</b> an Meerrettichsoße, Sommergemüse, Kartoffel-Kräuter-Püree	24 €
<b>Gebratenes Angeldorschfilet</b> Pfifferlinge, Kartoffelpüree	24 €

# Fleisch

## Unsere Weinempfehlung:

**2012 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** 25 €  
mit Pfefferrahmsoße, Sommergemüse,  
Kartoffelgratin

**Geschmorte Ochsenbacke** 24 €  
auf Schmorgemüse dazu Kartoffelpüree,  
Käsebrot

**Gebratene Hähnchenbrust** 23 €  
Grapefruit-Zitronen-Marinade, Zweierlei  
Mohrrübe, dazu Couscous

**Pulled Pork Wildschweinstrudel** 21 €  
auf Paprika, Zwiebeln,  
dazu Speckkartoffeln

**Gebratener Lammrücken** 24 €  
Tomaten-Zucchini-Gemüse,  
gebackene Kartoffel

**Kalbsschnitzel** 26 €  
Kartoffel-Pfifferlings-Salat

# Vegetarisch

**Wassermelonen-Sushi** 18 €  
Süßkartoffelcreme, Brennessel

**Tomaten-Zucchini-Strudel** 16 €  
Kartoffelpüree

## Desserts

### Unsere Weinempfehlung:

**2015 Samtrot Kabinett  
Weingärtner Brackenheim  
Württemberg**  
Süffig, mit Aromen sanfter  
Beerenfrüchte, saftig, ein  
unbeschwerter Genuss  
(0,2 l) 6,50 €

**Der See brennt 2017 (Dessert Variation für  
2 Personen)** 16 €

**Sorbet Variation** 7 €

**Schokoladenmousse** 8 €

**Gebrannte Vanillecreme mit Baileys** 8 €

**Himbeer-Rosen-Parfait**  
zusammen für 9 € 5 €

**Minze-Rosen Panna cotta** 5 €

**Interpretation der Schwarzwälder  
Kirschtorte** 8 €

**Kugel Eiscreme oder Sorbet** 2 €

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

**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

### Sommer 3-Gang Menü

**Tomatensuppe**  
warm oder kalt  
Zucchini

Joghurt-Limonen-  
Basilikum-Eis  
\*\*\*

**Dreierlei von der**  
**Heidschnucke**  
Sommergemüse,  
Gebackene Kartoffeln  
\*\*\*

**Himbeer-Rosen-Parfait**  
mit  
**Minz-Rosen Panna cotta**

p. P. 39 €

### 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  
2014 Riesling "Allendorf" (0,75 l) 28,00 €  
2011 Rotweincuvee „Black Beard“ (0,75 l) 42,00 €

