

## 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**

Rosa gebratene Kalbsscheiben  
Forellensoße

14 €

### **Gebratene Jacobsmuscheln**

Rote Beete

16 €

### **Kürbissalat**

Käse vom Bauckhof

14 €

### **Rindertatar**

Spiegelei

15 €

### **Salat vom Heidelachs**

mit Meerrettich, Cashewkernen, Avocado und Banane

14 €

### **Heide Happas für 2 Personen**

Vorspeisenvariation mit einem Einblick in die Alchimistenküche

19 €

## **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>

## **H**auptgänge

### **F**isch

#### 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>Forelle im Ganzen gebraten</b> Butter, Gurkensalat, Salzkartoffeln	<b>19 €</b>
<b>Zanderfilet auf der Haut gebraten</b> Rote Beete, gebackene Kartoffeln, Alchimistenbratwurst	<b>27 €</b>
<b>Gebratenes Lachsforellenfilet</b> lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	<b>23 €</b>
<b>Gedünstetes Saiblingsfilet</b> Meerrettichsoße, Herbstgemüse, Kartoffelpüree	<b>24 €</b>
<b>Gebratenes Angeldorschfilet</b> Kürbis-Linsen-Gemüse, gebackene Kartoffeln	<b>24 €</b>

## **F**leisch

### 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** 26 €  
Pfefferrahmsoße, Herbstgemüse,  
Kartoffelgratin

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

**Pulled Pork Wildschweinstrudel** 21 €  
Kürbisgemüse, Speckkartoffeln

**Gebratener Rehrücken** 32 €  
Kohlrabi-Pfifferlings-Gemüse,  
Kartoffelpüree

**Kalbsschnitzel** 26 €  
Kartoffel-Gurken-Salat

**Geschmorte Rehschulter** 28 €  
Schmorgemüse, Kartoffelpüree

## **V**egetarisch

**Sellerieschnitzel** 19 €  
Herbstgemüse, Kartoffelpüree, Preiselbeeren

**Kürbisstrudel** 18 €  
Risotto

## 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 Vanillecreme mit Baileys** 8 €

**Palatschinken mit Rumpflaumen** 9 €

**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**  
Von allem ein Stück 12 €

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**

Spitzkohl

Semmelkloßscheiben

\*\*\*

### **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 Cuvée "Sommersemester" (0,75 l) 28,00 €  
2012 Spätburgunder „Ruber“ (0,75 l) 36,00 €

