

## Vorspeisen

### Unsere Weinempfehlung:

#### **2016 Chardonnay & Weißburgunder Weingut Knipser, Lammersheim/ Pfalz**

Der Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder wird im Edeltank 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 Jakobsmuschel**

auf Spinat, Sauerampfer, Pinienkerne

16 €

### **Erbsen-Minze-Salat**

Apfelscheiben und Radieschen

12 €

### **Rindertatar**

Kräutersoße Spiegelei

15 €

### **Salat vom Heidelachs**

mit Meerrettich, Cashewkernen, Avocado und Banane

14 €

### **Heide Happs für 2 Personen**

Vorspeisenvariation mit einem Einblick in die Alchimistenküche

19 €

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

<b>Spargelsuppe</b> mit einem Hauch Vanille	7 €
<b>Alchimisten Bratwurst</b> auf Pfefferkraut	10 €
<b>Kräutersuppe</b> Croutons	7 €
<b>Maultaschen</b> mit Estragon und Röstzwiebeln	12 €

## **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) 24,00 €

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

## **f**leisch

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) 39,00 €

<b>Rinderfilet</b> mit Pfefferrahmsoße Frühlingsgemüse Kartoffelgratin	<b>25 €</b>
<b>Geschmorte Ochsenbacke</b> auf Schmorgemüse und Kartoffelpüree dazu Käsebrot	<b>24 €</b>
<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> Grapefruit-Zitronen-Marinade, Zweierlei Mohrrübe dazu Couscous	<b>23 €</b>
<b>Pulled Pork-Wildschweinstrudel</b> mit Blattspinat Pinienkernen Datteln Speckkartoffeln	<b>21 €</b>

## **V**egetarisch

<b>Gefüllter Champignon</b> Bärlauch-Frischkäse-Creme Frühlingsgemüse Kartoffelpüree	<b>18 €</b>
<b>Blumenkohlstrudel</b> mit Couscous	<b>16 €</b>

## Desserts

<b>Unsere Weinempfehlung:</b>	<b>Der See brennt 2017</b> (Dessert-Variation für 2 Personen)	<b>16€</b>										
<b>2014 KREUZNER</b> <b>Spätburgunder+ Regent Rotwein</b> <b>lieblich- demeter</b> Weingut Fuchs- Jacobus, Rheinhessen Duft nach Herzkirsche und reifer Pflaume. (0,25 l) 6,40 €	<b>Sorbet Variation</b>	<b>7 €</b>										
	<b>Schokoladenmousse</b>	<b>8 €</b>										
	<b>Gebrannte Vanillecrème mit Baileys</b>	<b>8 €</b>										
	<b>Rhabarbersorbet</b> Sauerrahmschaum	<b>5 €</b>										
	<b>Schokoladen-Orangen-Tarte</b>	<b>10 €</b>										
	<b>Eierlikör-Parfait</b> mit Himbeersauce	<b>8 €</b>										
	<b>Kokos-Rosmarin-Kuchen</b> mit Rhabarber und Kokos Eis	<b>10 €</b>										
	<b>Kugel Eiscreme oder Sorbet</b>	<b>2 €</b>										
	<table><thead><tr><th><u>Eis</u></th><th><u>Sorbet</u></th></tr></thead><tbody><tr><td><b>Vanille</b></td><td><b>Himbeere</b></td></tr><tr><td><b>Schokolade</b></td><td><b>Pfirsich</b></td></tr><tr><td><b>Kokos</b></td><td><b>Mango-Passionsfrucht</b></td></tr><tr><td><b>Baileys</b></td><td><b>Rhabarber</b></td></tr></tbody></table>	<u>Eis</u>	<u>Sorbet</u>	<b>Vanille</b>	<b>Himbeere</b>	<b>Schokolade</b>	<b>Pfirsich</b>	<b>Kokos</b>	<b>Mango-Passionsfrucht</b>	<b>Baileys</b>	<b>Rhabarber</b>	
<u>Eis</u>	<u>Sorbet</u>											
<b>Vanille</b>	<b>Himbeere</b>											
<b>Schokolade</b>	<b>Pfirsich</b>											
<b>Kokos</b>	<b>Mango-Passionsfrucht</b>											
<b>Baileys</b>	<b>Rhabarber</b>											
	<b>Bauckhof Käsebrett</b> Von allem ein Stück	<b>12 €</b>										
	3 Ausgewählte Sorten	<b>7,50 €</b>										
	Weichkäse <b>Camembert, Aschekäse, Roter Bengel</b> Schnittkäse <b>Blütenkuss</b> Hartkäse <b>Gereifter Berg und Tal</b>											

## Unsere Menüs

### Frühjahrs 3-Gang Menü

#### Spargelsuppe

\*\*\*

#### Rosa gebratener Kalbsrücken

Frühlingsgemüse und  
Kräuter-Kartoffelpüree

\*\*\*

#### Kokos-Rosmarin-Kuchen

Rhabarber, Kokos Eis,  
Schokoladenblättern

p. P. 36 €

### 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 die  
Pirates of Palatinum:

2015 Blanc de Noirs „John Silver“ (0,75 l) 30,00 €

2011 Rotweincuvee „Black Beard“ (0,75 l) 42,00 €



## Lamm

<b>Gebratene Lammleber</b> Bärlauch-Kartoffelpüree Zwiebeln	12 €
<b>Lammgulasch</b> mit Kartoffel, Paprika, Zwiebel, Champignons	8 €
<b>Gebratener Lammrücken</b> gebratener grüner Spargel gebackene Kartoffeln	28 €
<b>Geschmorte Lammschulter</b> Schmorgemüse Kartoffelpüree	23 €
<b>Lammhaxe</b> Schmorgemüse Kartoffelpüree	23 €
<b>Gebratene Lammhüfte</b> gebratener grünen Spargel gebackene Kartoffel	24 €

## **Spargel**

<b>Spargelsalat</b> Wildkräuter	<b>9 €</b>
<b>Gebackene Spargelstangen</b> im Schinkenmantel Kürbiskernöl	<b>12 €</b>
<b>Orientalische Spargelsuppe</b>	<b>8 €</b>
<b>½ Pfund gekochter Spargel</b> Heidekartoffeln Butter	<b>17 €</b>
mit Kalbsschnitzel	<b>21 €</b>
mit Lachsforellenfilet	<b>21 €</b>
mit Zander	<b>22 €</b>
mit Rinderfilet	<b>23 €</b>
Sauce Hollandaise	<b>3 €</b>
Serrano Schinken	<b>3 €</b>
<b>4-Gänge-Spargelmenü</b>	<b>45 €</b>
4-Gänge-Degustationsmenü, je Gang zwei Variationen zum Vergleich	