

Vorspeisen

Unsere Weinempfehlung:	Roh mariniertes Spargelsalat	11 €
2016 Chardonnay & Weißburgunder Weingut Knipser, Laumersheim/ 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. (0,75l) €37,00	Roh marinierte Kalbsscheiben <i>Wildkräuter</i>	14 €
	Spargelcremesuppe	8 €
	Salat vom Heidelachs <i>Avocado Meerrettich Banane Cashewkerne</i>	14 €
	Alchimistenbratwurst <i>Linsen Feigensenf</i>	12 €
	Gebratene Rehleber <i>grüner Spargel</i>	14 €
	Sommerrollen <i>Huhn-Reis-Korianderfüllung</i> <i>Erdnuss-Sojasoße</i>	11 €
	Heide-Happas für 2 Personen <i>Rundreise durch die Alchimistenküche</i>	21 €

Hauptgänge

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 €	Pulled-Pork-Wildschweinstrudel	23 €
	<i>Zucchini Gemüse, weiße Bohnen, Wildkräuter, Speckkartoffeln</i>	
	Gebratenes Rinderfilet	28 €
	<i>Grüner Spargel, Kartoffelgratin</i>	
	Geschmorte Ochsenbacke	24 €
	<i>Frühlingsgemüse, Kartoffelpüree</i>	
	Gebratene Hühnerbrust vom Bauckhof	24 €
	<i>Pikantes Süßkartoffelpüree, Gebackene Kochbanane, Koriander-Sprossensalat,</i>	

½ Pfund gekochter Spargel	15 €
<i>Salzkartoffeln Butter</i>	
wahlweise auch mit	
<i>Sauce Hollandaise</i>	4 €
<i>Katenschinken</i>	4 €
<i>Lachsforellenfilet</i>	8 €
<i>Kalbsschnitzel</i>	10 €

Fisch und Vegetarisch

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 €
	<i>Champignons, Radieschen, Lauch, Armer Ritter von der Laugenstange</i>	
	Gebratenes Saiblingsfilet	23 €
	<i>Grüner Spargel, Pfannkuchen</i>	
	Gebratene Bachforelle im Ganzen	18 €
	<i>Gurkensalat, Salzkartoffeln</i>	
	Frischkäseravioli	18 €
	<i>Kräutersauce</i>	
	Gemüsestrudel	18 €
	<i>Kräuter Risotto</i>	

Dessert

**Unsere
Weinempfehlung:**

**2016 Samtrot Kabinett
Weingärtner Brackenheim
Württemberg**

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

Aschekäse **10 €**

*Feigensenf,
Alchimistenbrot*

Schokoladenmousse **10 €**

Crème Brûlée **9 €**

Weißes Schokoladenmousse **11 €**

Erdbeeren

Kokos-Panna cotta **8 €**

Ananas

Kugel Eis oder Sorbet **2 €**

Fragen Sie bitte unser Personal
welche Sorten verfügbar sind

Frühlings 3-Gang Menü

Kräutersuppe
*Joghurt-Sauerampfer-
Eis*

**Rosa gebratener
Kalbsrücken**
*Frühlingsgemüse
Kartoffelpüree*

**Weißes
Schokoladenmousse**
Erdbeeren

p. P. 38,00 €

Spargelmenü

Sommerrollen
Erdnuss-Sojasoße

Orientalische Spargelsuppe
Gebackene Spargelstange

Gebratener Saibling mit grünem Spargel
Grüner Apfel
Joghurt-Sauerampfer-Eis

Rosa gebratener Maibockrücken
Morchel-Rahmsauce
Gekochter Spargel
Salzkartoffeln

Süßes Dreierlei

p. P. 65,00 €

Zu den Menüs empfehlen wir Ihnen
2016 Grauburgunder "Oktav" (0,75 l)
29,00 €

2015 Rotweincuvée „BLACK PRINT“ (0,75 l)
36,00 €

Spezialität
*Gebackene
Hahnenkämme
mit zweierlei
Dip*

10 €

