

alchimia

restaurant



Speisekarte

A la carte



Vorspeisen

Feldsalat, Trauben, Walnuss Balsamico-Reduktion	9,50
Rote Beete-Carpaccio, Himbeeren, Ziegenfrischkäse, Rapunzel	10,80
Carpaccio von Egerlingen Petersilie, Parmesan, Trüffelöl	11,00
Carpaccio vom Angus-Rind Ei, grober Senf, Dill	12,80
Sellerieschaum, Petersilie, Trüffelöl	9,50
Sellerieravioli, Pilzjus Kräutersalat	11,90
Erbsenravioli, Erbsen confierte Tomaten, Zitronenschaum	12,90
Lachs gebeizt, marinierte Mini-Gurken, Meerrettich	14,50
Salat von Roter Beete, gebratene Gambas, Himbeer, Rapunzel	15,50
Gebratene Entenbrust, roter Krautsalat Spinat, Orangen	15,50

Hauptgänge

Lauchstrudel, glacierte Pilze	18,80
Teriyaki von der Rinderhochrippe Sesamsamen, Pak-Choi, Kartoffeln	26,80
Filet von Angus-Rind in Thymiankruste Bohnen, confierte Tomaten, Kartoffeln	29,80
Pochierter Kabeljau in Mandelkruste Nage, Brokkoli, Gnocchi	27,80
Sautiertes Seeteufel-Medaillon, Kapern Petersilie, Spinat, Zitrone, Gnocchi	29,80

Dessert

Joghurteis, Beeren-Ragout Mandelgebäck	10,50
Quarkmousse, pochierte Birnen	11,50
Grand Marnier-Parfait Bitter-Schokolade, Orangen	12,50
Apfeltarte mit Vanilleeis	13,50

Menükarte



Kleines Menü

Feldsalat, Trauben, Walnuss
Balsamico-Reduktion

Teriyaki von der Rinderhochrippe
Sesamsamen, Pak-Choi, Kartoffeln
oder
Pochierter Kabeljau in Mandelkruste
Nage, Brokkoli, Gnocchi

Quarkmousse, pochierte Birnen

45,80

Vorspeisenmenü

Carpaccio vom Angus-Rind

Ei, grober Senf, Dill

oder

Carpaccio von Egerlingen

Petersilie, Parmesan, Trüffelöl

Erbsenravioli, Erbsen

confierte Tomaten, Zitronenschaum

Lachs gebeizt, marinierte

Mini-Gurken, Meerrettich

oder

Gebratene Entenbrust, roter Krautsalat

Spinat, Orangen

Joghurteis, Beeren-Ragout

Mandelgebäck

48,-

Vegetarisches Menü

Feldsalat, Trauben, Walnuss
Balsamico-Reduktion

Erbsenravioli, Erbsen
confierte Tomaten, Zitronenschaum

Lauchstrudel, glacierte Pilze
oder
Sellerie-Millefeuille, Jus
Kräutersalat

Joghurteis, Beeren-Ragout
Mandelgebäck

3 Gang 36,-

4 Gang 46,-

Großes Menü

Rote Beete-Carpaccio, Himbeeren,
Ziegenfrischkäse, Rapunzel
oder
Salat von Roter Beete, gebratenen
Gambas, Himbeer, Rapunzel

Sellerieravioli, Pilzjus
Kräutersalat

Filet von Angus-Rind in Thymiankruste
Bohnen, confierte Tomaten, Kartoffeln
oder
Sautiertes Seeteufel-Medaillon, Kapern
Petersilie, Spinat, Zitrone, Gnocchi

Grand Marnier-Parfait
Bitter-Schokolade, Orangen

59,50