



## **Alchemia bedeutet auf Griechisch Alchemie**

Bei Alchemia betrachten wir Kochen als Alchemie. Indem wir griechische Aromen mit globaler Küche vermischen, verwandeln wir einfache Zutaten in etwas Außergewöhnliches, Köstliches und Nahrhaftes.

<b>Hausgemachtes Brot</b>	<b>3,5</b>
VORSPEISEN & SALATE	
<b>"Fricassee"</b>	<b>16</b>
Roher Fisch, Wildgemüse, eingelegter Fenchel und Zitronen-Eiersauce mit Kapern	
<b>Tartar</b>	<b>19</b>
Rinderfilet, gegrillte weiße Auberginenpüree, gereifter Eigelb, Kartoffelchips und Schafsjoghurt	
<b>Fischrogen-Salat</b>	<b>12</b>
Geräucherter Kabeljaurogen, knuspriges Pita, Lachseier	
<b>Oktopus</b>	<b>19</b>
Mit "fasolada" Bohnenpüree, Salami und eingelegter Zwiebel	
<b>"Gemista"</b>	<b>14</b>
Kroketten mit Garnelen, Reis, Gemüse und Tsalafouti-Käse	
<b>Kabeljau</b>	<b>16</b>
Auf Avocado, Skordalia, gegrillter Rote-Bete und Senfblatt	
<b>Tomatenküchlein</b>	<b>14</b>
Gefüllte geräucherte Forelle, Fischrogen-Salat mit Süßkartoffeln und Bottarga	
<b>Offene Torte</b>	<b>14</b>
Gegrillte Artischocken, Ziegenkäse und geräucherter Schweinefleisch von Korfu	
<b>Fleischbällchen</b>	<b>14</b>
Gemischte Rind- und Lammfleischbällchen mit Gemüse-Trahana und Feta mit Chili	
<b>Tomatensalat</b>	<b>12</b>
Kirschtomaten, Erdbeeren, Tomatensaft, Shiphire und Galomizithra-Käse	
<b>"Plastos"</b>	<b>12</b>
Knuspriges ausgemachtes Maismehl-Pita mit Wildgemüse, Kräutern und Feta-Käsecreme	
<b>Grün</b>	<b>13</b>
Marinierte Spinat, Rucola, Zucchini mit Ahornsirup-Dressing, Nüssen und Mouclotiri-Käse	

## HAUPTGERICHTE

<b>"Giouvetsi"</b>	<b>19</b>
Orzo-Nudeln mit Lamm, Zitrone, Thymian aus Santorini	
<b>"Plaki"</b>	<b>32</b>
Seeteufel mit Rigatoni, Garnelen und Fischsoße mit Tomate	
<b>Carbonara</b>	<b>22</b>
Frische Pasta mit Tintenfisch, Garnelen-Tartar, geräucherter Aalcreme, Bottarga	
<b>Huhn</b>	<b>16</b>
Hahn im Holzofen gekocht, serviert mit Hilopites-Nudeln und Paprikapesto aus Florina	
<b>Lamm</b>	<b>32</b>
Langsam gekochte Lammkeule mit Artischocken und Zitronenmajoransauce	
<b>"Gioulbasi"</b>	<b>18</b>
Iberisches Schweinefleisch in Papier gekocht mit Gemüse, Gruyère und Gnocchi-Kartoffeln	
<b>Büffel</b>	<b>32</b>
In Tonpfanne mit Auberginen-Imam und Ziegenkäse	
<b>Tagesgericht</b>	
Fragen Sie den Kellner	

## VEGANE OPTIONEN

<b>Frische Pasta</b>	<b>12</b>
Spaghetti ohne Ei, karamellisierte Kirschtomaten und Basilikum	
<b>Avocado</b>	<b>9</b>
Avocadopüree mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Limette und Pistazien aus Santorini	
<b>Tomatenkuchlein</b>	<b>12</b>
Tomaten, getrocknete Tomaten und frische Kräuter	
<b>Pilze</b>	<b>11</b>
Verschiedene wilde Pilze mit Haselnüssen, Spinat, Zitrone und Florina-Paprika	

## PLATTEN

### **Griechische Käseplatte\***

**35**

"Santorini Chlora" mit Visanto  
Gereifter Gruyère aus Syros "Mouxlotiri"  
Griechischer Blauschimmelkäse  
Griechischer Gruyère mit Oregano  
Gereifter "Anthotyros" aus Kreta  
Frischer Ziegenkäse

### **Griechische Wurstplatte\***

**35**

Griechische "Salami" aus Leukada  
"Louza" aus Santorini  
Prosciutto aus Euritania  
Rindfleisch-Pastrami

\*Produkte können je nach Saison variieren

## DESSERTS

### **Gedrehte Baklavas**

**12**

Knuspriger Blätterteig gefüllt mit Frischkäse, karamellisierten Nüssen und Pistazieneis

### **Schokolade**

**12**

Milkschokoladen-Creme mit griechischem Kaffee, Keks und Visanto-Eis

### **Tägliches Dessert**

**14**

Fragen Sie den Kellner

PREISE IN €

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder spezielle Ernährungsanforderungen.

Wir verwenden extra natives Olivenöl aus Kalamata in unseren Gerichten.

Darüber hinaus bieten wir glutenfreies Brot und glutenfreie Pasta sowie Ei-freie Pasta an.

GESCHÄFTSFÜHRER: CHRISTOS POLITIS

13% MwSt. und 24% sowie Kommunalsteuer sind inbegriffen.

DER LADEN MUSS FORMELLE BESCHWERDEFORMULARE HABEN.

WENN EINE RECHNUNG AUSGESTELLT WERDEN SOLL, BITTEN WIR UM RECHTZEITIGE INFORMATION.

DER VERBRAUCHER IST NICHT VERPFLICHTET ZU ZAHLEN, WENN ER KEIN RECHTLICHES DOKUMENT (QUITTING-INVOICE) ERHÄLT.