



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.

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

HAUPTGERICHTE

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

VEGANE OPTIONEN

Frische Pasta	12
Spaghetti ohne Ei, karamellisierte Kirschtomaten und Basilikum	
Avocado	9
Avocadopüree mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Limette und Pistazien aus Santorini	
Tomatenkuchlein	12
Tomaten, getrocknete Tomaten und frische Kräuter	
Pilze	11
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.