



Alchemia bedeutet auf Griechisch Alchemie.

Bei Alchemia betrachten wir das
Kochen als Alchemie.

Indem wir griechische Aromen mit
der Küche der Welt verbinden,
verwandeln wir einfache Zutaten in
etwas Außergewöhnliches,
Köstliches und Nahrhaftes.

Hausgemachtes Brot	3
AUFSTRICH	
Avocado Tzatziki	5
Joghurtsauce mit Avocado, Knoblauch, Essig & nativem Olivenöl extra	
Fava	9
Traditionelle Fava mit Zitrone, karamellisierten Zwiebeln & Kapern	
Tarama	12
Geräucherte Kabeljaurogen, knuspriges Pita, Lachseier	
SALATE	
Tomatensalat	12
Kirschtomaten, Erdbeeren, Tomatensaft, Shiphire & Galomizithra-Käse	
“Plastos”	12
Knuspriges hausgemachtes Mais-Pita mit Wildkräutern & Feta-Creme	
Griechischer Salat mit Burrata	13
Kirschtomaten, Gurke, gegrillte Florina-Paprika, Kapern, französische Zwiebeln, Büffel-Burrata, Tomaten-Basilikum-Vinaigrette	
VEGANE WAHL	
Frische Pasta	12
Spaghetti ohne Ei, karamellierte Kirschtomaten & Basilikum	
Avocado	9
Zerdrückte Avocado mit Zwiebel, Tomate, Koriander, Limette & Santorin-Pistazien	
Tomatenbällchen	12
Tomaten, getrocknete Tomaten & frische Kräuter	
Pilze	11
Verschiedene Wildpilze mit Haselnüssen, Spinat, Zitrone & Florina-Paprika	

VORSPEISEN

Hausgemachte Pommes

6

Knusprige Kartoffeln mit aromatischer Joghurtsauce

Käsekroketten

11

Weißkäse mit Rosinen, Pinienkernen & griechischem Honig

Offene Tarte

12

Gegrillte Artischocken, Ziegenkäse & geräuchertes Schweinefleisch aus Korfu

Tomatenbällchen

14

Geräucherte Forelle, Tarama-Salat, Süßkartoffel & Bottarga

Würzige Lammwurst

14

Hausgemachte würzige Lammwurst auf karamellisierten Zwiebeln & Zitrone

“Fricassée”

16

Roher Fisch mit Wildkräutern, eingelegtem Fenchel & Zitronen-Ei-Sauce mit Kapern

Tatar

19

Rinderfilet, Püree aus gegrillter weißer Aubergine, getrocknetes Eigelb, Kartoffelchips & Schafsjoghurt

Oktopus

19

Mit „Fasolada“-Bohnenpüree, Salami & eingelegter Zwiebel

XYLOFOURNOS (HOLZOFEN)

Kokoras

Hahn im Holzofen gegart, serviert mit Hilopites-Pasta & Florina-Paprika-Pesto

18

Fleischbällchen

Rind & Lamm, serviert mit Gemüse-Trahana & Chili-Feta

19

Giouvetsi

Orzo mit Lammstücken, Zitrone & Thymian aus Santorin

20

Gioulbasi

Iberico-Schwein in Backpapier gegart mit Gemüse, Gruyère & Kartoffelgnocchi

21

Lamm

Langsam geschmorte Lammkeule mit Artischocken & Zitronen-Majoran-Sauce

32

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Kabeljau

Gebratener Kabeljau auf Avocado-Skordalia, gegrillter Rote Bete & Senfblatt

21

Carbonara

FrISChe Pasta mit Garnelentatar, Räucheraalcreme & Bottarga

26

Umberfisch

Gegrilltes Umberfischfilet auf Meeresgemüse mit Zitronen-Ei-Sauce

28

Goldbrasse

Gegrilltes Goldbrassenfilet mit Pastinakenpüree, Babykarotten & Zitronen-Kräuter-Vinaigrette

29

Plaki

Seeteufel mit Rigatoni, Garnelen & Tomaten-Meeresfrüchtesauce

32

Gegrillte Garnelen

4 große gegrillte Garnelen mit saisonalem Gemüse

42

Hummerschwanz

Hummer-Risotto mit Kräutern, Kirschtomaten & Aioli

58

GRILLGERICHTE

Geräuchertes Schweinekotelett

19

Mit Pilzsauce & jungen Kartoffeln

Gegrilltes Picanha-Steak

31

Australisches Angus-Picanha, saftig & perfekt gegrillt

Gegrilltes Striploin-Steak

34

Argentinisches Angus-Striploin, perfekt angebraten

Black Angus Ribeye

44

Premium-Ribeye aus Australien, bekannt für seine Marmorierung & intensiven Geschmack

Beilagen zur Wahl für Steaks

Hausgemachte Pommes

4

Junge Kartoffeln

4

Gemischtes Grillgemüse

5

Zucchini, Pilze, Spargel, Florina-Paprika

Mix aus Kartoffeln & Grillgemüse

5

Tagesgericht

Fragen Sie den Kellner

PLATTEN

Alchemia-Käseplatte*

Auswahl an lokalen Käsesorten mit Obst, Nüssen,
Crackern & Gourmet-Brot

25

Alchemia-Wurstplatte*

Auswahl an lokalen Wurstwaren mit Dips & handwerklichem Brot

25

Diese eleganten Platten, perfekt zum Teilen als Vorspeise, spiegeln die griechische Tradition wider & passen hervorragend zu Aperitifs oder Wein.

Produkte können je nach Saison variieren.

DESSERTS

Baklava-Schnecke

Knuspriger Filoteig gefüllt mit Frischkäse, karamellisierten Nüssen & Pistazieneis

12

Schokolade

Milchschokoladencreme mit griechischem Kaffee, Keks & Visanto-Eis

12

Galaktoboureko

Knuspriger Filoteig gefüllt mit Grießcreme, Vanillesirup & Mastiha-Eis

14

COCKTAILS

Aperitifs

10

Mandarino

Martini Blend, Weißer Wermut, Limettensaft, Vanillesirup, Mandarine, Bergamotte-Soda

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda

Negroni

Dry Gin, Campari, Wermut

Mediterraneo

Bitter Martini Blend, Weißer Wermut, Limette, Holunderblütenlikör, Tonic Water

Klassiker

12

Cosmopolitan

Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft

Dry Martini

Dry Gin, Trockener Wermut, Grüne Olive

Bramble

Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Crème de Mûre

Paloma

Weißer Tequila, Limettensaft, Grapefruit-Soda

Old-Fashioned

Bourbon Whiskey, Gewürzrum, Honig, Angostura

Passion Daiquiri

Weißer Rum, Limettensaft, Vanillesirup, Passionsfrucht

Greek Mojito

Mastiha, Limette, Granatapfel-Cranberry-Marmelade, Minze, Soda

Twisted Piña Colada

Weißer Rum, Ananas, Kokos, Limettensaft, Honig, Aprikosenlikör

Equator

schwarzer Gewürzrum, Weißer Rum, Limette, Zuckersirup, Falerium, Orgeat

Apple Cinnamon

Wodka, Grünes Apfelpüree, Zimt, Limette, Honig

Sunset Margarita

Tequila, Aperol, Orangensaft, Agavensirup, Limette

Ginger Bomb

Gin, Limette, Ingwer, Zitronen-Tonic, Vanillesirup

Bird of Paradise

Gin, Mezcal, Gereifter Rum, Ananassaft, Zitrone, Orgeat, Schokoladen-Bitters, Angostura

Golden Tropic

Weißer Rum, Dunkler Rum, Papayasaft, Limette, Mango, Zimtsirup, Angostura-Bitters

GETRÄNKE, BIERE & SOFTDRINKS

Wasser 1L	3,5
Sprudelwasser	6
Getränke	10
Softdrinks	4
BIERE	
Crazy Donkey	10
Nisos	8
Mythos Zero	6
Mythos vom Fass 0,3L	4
Mythos vom Fass 0,5L	7



Bitte informieren Sie uns über Allergien oder spezielle Ernährungsbedürfnisse.

Wir verwenden natives Olivenöl extra aus Kalamata in unseren Gerichten.

Wir bieten auch: glutenfreies Brot & Pasta, eifreie Pasta.

GESCHÄFTSFÜHRER: CHRISTOS POLITIS

MWST. 13 % & 24 % SOWIE KOMMUNALSTEUER INBEGRIFFEN.

DAS RESTAURANT MUSS OFFIZIELLE BESCHWERDEFORMULARE BEREITHALTEN.

DER VERBRAUCHER IST NICHT VERPFLICHTET ZU ZAHLEN, WENN ER KEIN OFFIZIELLES
DOKUMENT (QUITTUNG/RECHNUNG) ERHÄLT