



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

MENÜEMPFEHLUNG  
VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

REGENBOGENFORELLE & AUSTER

Mild „graved“ Filet von der Eyachtaler Regenbogenforelle mit einer pochierten Auster  
in einem Sud und Texturen von der Pfälzer Landgurke



KAROTTE & „GAMBERO ROSSO“

Schaumsuppe von der Sommerkarotte mit Wildgarnele an einem Sesamschaum



STEINBUTT & PFIFFERLING

In Salzbutter gebratenes Filet vom Steinbutt mit Pfifferlingen und Yuzu  
auf einem Acquerellisotto mit Thymian



REH & GOJI-BEERE

Rücken und Schulter vom Sommereh mit einem Goji-Beerenkrokant  
und auf Meersalz gegarter Sellerie an Quinoa



„NYANGBO“ & ERDBEERE

Ganache von der Nyangboschokolade von Valrhona mit Delice  
von der Bruchsaler Erdbeere und Basilikum

3-Gänge Vorspeise /Hauptgang/ Dessert 67,00 Euro

4-Gänge Vorspeise/Zwischengang /Hauptgang/ Dessert 87,00 Euro

5-Gänge Vorspeise/Suppe /Zwischengang/Hauptgang/ Dessert 109,00 Euro



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## IHR EINSTIEG

Salat von Ochsentomate und Pfirsich mit Sonnenblumenkernen an einem Holunderdressing an französischem Ziegenkäse und Kerbel 15,50 Euro

Tatar vom Albtäler Rind „klassisch angemacht“ mit marinierter Wassermelone und eingelegten Sojasprossen an geröstetem „Anno Dazumal“ Bauernbrot 18,50 Euro

Klassische Terrine von der Entenleber mit einem Chutney com Braebunapfel mit Pinienkernen und Yuzu an hausgemachter Brioche 50gr/80gr 16,50 Euro / 25,50 Euro

„Spécial Isigny“ Austern aus der östlichen Normandie auf Eis mit Pumpernickel, Buttercreme, Zitrone und Schalottenvinaigrette 4,50 Euro pro Stück

Consommé vom Albtäler Rind mit Markklößchen, Maultaschen, Flädle 9,50 Euro

Eisgekühlte „Gazpacho“ mit schwarzen Oliven und Basilikum mit gebratener Wildgarnele an einem Knoblauchcrostini 13,50 Euro

## HAUPTTEIL

Gebratener Flusszander mit Felsenoctopuss auf sardischen „Fregola Sarda“ und Zucchini an einem Beurre blanc Schaum 28,50 Euro

In Salzbutter gebratenes Filet vom Steinbutt mit Pfifferlingen und Yuzu auf einem Acquerellorisotto mit Thymian 33,50 Euro



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## HAUPTTEIL

Sous-vide gegarte Schulter vom Münsterländer Ferkel mit gebratenen Artischocken und confierte Tomate mit Olivenölkaviar	26,50 Euro
Sanft geschmortes Bäckchen vom Ochsen an einer Auberginencreme an confierter junger Karotte in einer Rosmarinjus und Schalotte	25,50 Euro
Klassisches Entrecôte vom Albtäler Rind mit einem Confit von roten Zwiebeln und Grenadine an karamellisierter Walnuss und gebratenen Kartoffeln „Pont neuf“	26,50 Euro

## ZUM GUTEN SCHLUSS

Variation von hausgemachten Sorbets mit frischen Früchten	10,50 Euro
Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet	10,50 Euro
Ganache von der Nyangboschokolade von Valrhona mit Delice von der Bruchsaler Erdbeere und Basilikum	13,50 Euro



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## GETRÄNKE

### Sekt

Rieslingsekt Brut Sekthaus Raumland, Rheinhessen 0,1 l 8,50 Euro

### Prosecco Rosé

Prosecco Rosé Ponte Aurora Italien Venetien 0,1 l 6,50 Euro

### Traubensecco - alkoholfrei -

Sekthaus Raumland, Rheinhessen 0,1 l 6,00 Euro

### Champagner

Michel Arnould Blanc de Blanc 0,1 l 14,00 Euro

## WEINE

### 2018 VILLA WHITE, Grauburgunder, trocken

- Exklusivabfüllung Villa Hammerschmiede -

Weingut Gregor & Thomas Schätzle, Schelingen/Kaiserstuhl 0,1 l 6,00 Euro

### 2018 Riesling, trocken

Weingut Burg Ravensburg, Sulzfeld/Kraichgau 0,1 l 4,50 Euro

### 2012 VILLA RED, Lemberger, trocken

- Exklusivabfüllung Villa Hammerschmiede -

Weingut Burg Ravensburg, Sulzfeld/Kraichgau 0,1 l 6,00 Euro

### 2016 SB Mimus

Weingut Dr. Heger, Baden 0,1 l 8,50 Euro



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

GETRÄNKE

BIER

Rothaus Pils - Vom Fass -

Schneider Weisse - Vom Fass -

0,3 l 4,20 Euro

0,5 l 6,00 Euro

WEITERE GETRÄNKE

Mineralwasser

Griesbacher

0,75 l 7,50 Euro

Fruchtsäfte

Apfelsaft naturtrüb

0,25 l 3,50 Euro

Apfelsaftschorle, Johannisbeernektar, Multivitaminsaft

0,25 l 3,00 Euro

Orangensaft

0,2 l 3,20 Euro

Limoaden

Coca Cola, Fanta, Mezzo Mix, Sprite

0,2 l 3,50 Euro