



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜEMPFEHLUNG
VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

SALAT VOM BRUCHSALER SPARGEL
mit zweierlei Kichererbse an Kerbel
und gebratenen Wachtelbrüstchen



SCHAUMSUPPE VON DER SOMMERKAROTTE
mit einem Sesamschaum und Wildgarnele



RÜCKEN UND BRUST VOM HEIMISCHEN OCHSEN
an einer Auberginencreme an confierte Tomate
an einer Thymianjus mit Sommertrüffelschaum



GANACHE VON DER NYANGBOSCHOKOLADE VON VALRHONA
mit Delice von der Bruchsaler Erdbeere und Basilikum

79,00 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“ Brot	18,50 Euro
„Spécial Isigny“ Austern aus der östlichen Normandie auf Eis mit Pumpnickel, Buttercreme, Zitrone und Schalottenvinaigrette	4,50 Euro pro Stück
Consommé vom Albtäler Rind mit Markklößchen, Maultäschchen und Flädle	9,50 Euro
Schaumsuppe vom Bruchsaler Spargel mit einem Olivenölschaum und „graved“ Nacken vom Iberico Schwein	13,50 Euro

HAUPTTEIL

Gebratener Flusszander mit Felsenoctopuss auf sardischen „Fregola Sarda“ und Zucchini an einem Beurre blanc Schaum	28,50 Euro
Sanft geschmortes Bäckchen vom Ochsen an einer Auberginencreme an confierter junger Karotte in einer Rosmarinjus und Scharlotte	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



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HAUPTTEIL

Frisch gestochener Bruchsaler Stangenspigel mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, Flädle und neuen Kartoffeln dazu wahlweise	24,50 Euro
- Schwarzwälder Kernschinken und gekochter Hintersaftschinken vom Metzger Glasstetter aus Malsch	8,50 Euro
- in schäumender Butter gebratenes Kalbsschnitzel	10,50 Euro
- gebratenes Rinderfilet (120g)	14,50 Euro
- gebratenes Filet vom schottischen Lachs	9,50 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

Muskateller

Weingut Kiefer, Baden 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