



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

SOMMERMENÜS 2020 FÜR VERANSTALTUNGEN VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

Amuse Bouche



ENTENLEBER & „CACAO“

Pavé von der Entenleber mit einem Kakaoaspik an kleinen Wildkräutern und Apfelchutney an kandierter Ingwer hausgemachte Brioche



GRÜNER SPARGEL & SERRANO

Schaumsuppe vom grünen Spargel mit Serranoschinken und kleiner Spargeleinlage



ADLER & KRÄUTER

Gebratenes Filet vom korsischen Adlerfisch auf einem Kräuterrisotto mit eingelegter Zitrone an Vermouthschaum



RINDERFILET & POLENTA

Sanft gegrilltes Filet vom heimischen Rind mit kleinem Sommergemüse und Trüffelpolenta an einer Portweinjus



ALPACO & ERDBEERE

Delice von der Alpaco Schokolade von Valrhona mit Allerlei von der Erdbeere und Kaffeemeringue



Feine Pâtisserie

4-Gang-Menü € 98,00
5-Gang-Menü € 112,00



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

SOMMERMENÜS 2020 FÜR VERANSTALTUNGEN UNSER SOMMERMENÜ

Amuse Bouche



TOMATE & WASSERMELONE

Salat von Sommertomaten und Wassermelone mit Minze an einem Honig-Balsamico-Dressing und kleinen Croûtons



GAZPACHO & SAIBLING

Eisgekühlte Gazpacho mit schwarzen Oliven und gebeiztem Saibling an Basilikum



DORADE & RISONI

Gebratenes Filet von der Dorade aus dem Mittelmeer auf einer Pasta Risoni mit sautierten Zucchini- und Tomatenwürfeln an weißem Tomatenschaum



KALBSRÜCKEN & PFIFFERLINGE

Gebratener Rücken vom Albtäler Kalb mit Pfifferlingen an einer Estragonvelouté mit glasierten Sommerkarotten und geschmorten Savoyard-Kartoffeln



PFIRSICH & ZITRONENMELISSE

Sautierter Sommerpfirsich in einem leichten Waldhonigsud mit Zitronenmelisse und einem Lavendel-Vanille-Eis dazu geröstete Pinienkerne

Feine Pâtisserie

4-Gang-Menü mit Suppe € 69,00

4-Gang-Menü mit Fisch € 79,00

5-Gang-Menü € 89,00



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

SOMMERMENÜS 2020 FÜR VERANSTALTUNGEN KLEINES HEIMISCHES MENÜ

Amuse Bouche



WILDKRÄUTER & PINIEN

Frische Pfälzer Wildkräutersalat in einem Holunderdressing mit mariniertes Mango und Pinienkernen



MAULTASCHE & SAFRAN

Hausgemachte kleine Maultaschen mit Lachs an einer Safransauce und Gemüseperlen



OCHSE & „RAHMBLÄTTLE“

12 Stunden sanft geschmortes „Short Rib“ vom heimischen Ochsen an einer Rosmarinjus mit Sommergemüse und badischen „Rahmblättle“ dazu Völkersbacher Landspeck



„PUDDING“ & HIMBEERE

Hausgemachter Pudding von der Valrhona Guanaja „70%“ Schokolade mit Himbeeren und gebackenem Basilikum

Feine Pâtisserie

3- Gang-Menü mit Vorspeise € 59,00

3-Gang-Menü mit Suppe € 49,00

4-Gang-Menü € 75,00



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

SOMMERMENÜS 2020 FÜR VERANSTALTUNGEN VEGETARISCHES MENÜ

Amuse Bouche



TOMATE & WASSERMELONE

Salat von Sommertomaten und Wassermelone mit Minze und einem Honig-Balsamico-Dressing an kleinen Croûtons



FENCHEL & FETA

Essenz vom Fenchel mit gerilltem Feta und Olivenöl-Perlen



„ADE'S NESTEI“ & PFEFFERLINGE

60 Minuten sanft gegartes Ei vom Bauernhof Ade aus Singen mit gebratenen Pfefferlingen an einem Espuma von Sieglindekartoffeln und sautierten grünen Spargelspitzen und einem Parmesancrunch



„PUDDING“ & HIMBEERE

Hausgemachter Pudding von der Valrhona Guanaja „70%“ Schokolade mit Himbeeren und gebackenem Basilikum (oder ein ausgewähltes Dessert je nach Veranstaltung)

Feine Pâtisserie

3-Gang-Menü mit Suppe € 64,00
3-Gang- Menü mit Vorspeise € 55,00
4-Gang-Menü € 77,00

