



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## SOMMERMENÜS 2020 INNERHALB DER HOCHZEITSPAUSCHALEN

### VORSPEISEN

#### LACHS & GURKE

Tatar und Filet vom hausgebeizten schottischen Lachs in einem Sud von Gurke mit geröstetem Sesam an einem Wasabi-Dillsorbet

ODER

#### TOMATE & WASSERMELONE

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

ODER

#### RIND & WALDPILZE

Carpaccio vom heimischen Rind mit Rohrzucker karamellisiert an gebratenen Waldpilzen und gehobeltem Grana Padano dazu kleine Wiesenkräuter

ODER

#### ENTENLEBER & „CACAO“

Pavé von der Entenleber mit einem Kakaoaspik an kleinen Wildkräutern und einem Apfelchutney mit kandiertem Ingwer dazu hausgemachte Brioche (Aufpreis € 6,50 p. Pers.)

### SUPPEN

#### BADISCHE FESTTAGSSUPPE

Badische Festtagssuppe mit Markklösschen Flädle und Gemüsestreifen dazu kleine Maultäschle

ODER

#### GAZPACHO & SAIBLING

Eisgekühlte Gazpacho mit schwarzen Oliven und gebeiztem Saibling an Basilikum

ODER

#### GRÜNER SPARGEL & SERRANO

Schaumsuppe vom grünen Spargel mit Serranoschinken und kleiner Spargeleinlage



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## SOMMERMENÜS 2020 INNERHALB DER HOCHZEITSPAUSCHALEN

### ZWISCHENGÄNGE

#### DORADE & RISONI

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

ODER

#### PASTA & TRÜFFEL

mit Trüffelschaum und gehobeltem Sommertrüffel

### HAUPTGÄNGE

#### ALBTÄLER FILET „WELLINGTON“

Badische Filet vom Albtäler Rind im Blätterteigmantel mit Pilzduxelles und glasiertem Frühlingsgemüse an Kartoffelgratin und Portweinjus (Aufpreis € 8,50 p. Pers.)

ODER

#### KALBSRÜCKEN & PFIFFERLINGE

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

ODER

#### PERLHUHN & AUBERGINE

Sous-vide gegarte und gebratene Brust vom französischen Perlhuhn mit kleinem Sommergemüse und einer Trüffelpolenta an Portweinjus

ODER

#### „ADES NESTEI“ & PFIFFERLING

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



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## SOMMERMENÜS 2020 INNERHALB DER HOCHZEITSPAUSCHALEN

### DESSERTS

#### „PUDDING“ & HIMBEERE

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

ODER

#### „ALPACO“ & PFIRSICH

Delice von der Alpaco Schokolade von Valrhona mit Allerlei vom Pfirsich und Kaffeemeringue

#### CRÈME BRÛLÉE & PASSIONSFRUCHT

Klassische Creme brûlée mit braunem Rohrzucker abgeflammt an einem Passionsfruchtsorbe

ODER

#### ROHMILCHKÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN AUS ERLANGEN

Auswahl an Rohmilchkäsen vom Affineur Waltmann aus Erlangen von unserem Käsewagen mit verschiedenen Senfen und Chutney´s dazu Früchtebrot nach unserem Hausrezept

Käse statt Dessert: Aufpreis € 6,50 p. Pers.

Käse zusätzlich zum Dessert: Aufpreis € 16,50 p. Pers.