



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜEMPFEHLUNG
VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

ENTENLEBER & PURPLE CURRY

Terrine von der Entenleber mit Maracuja und Purple Curry
an Cashewkernencrunch und hausgemachten Brioche



SELLERIE & „RIS DE VEAU“

Schaumsuppe von der jungen Knollensellerie und Pfnztaler Apfel
mit Lavendel parfümiert dazu gebratenes Kalbsbries



STEINBUTT & PFIFFERLING

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



REH & GOJI-BEERE

Gebratener Rücken vom Sommerreh mit einem Goji-Beerenkrokant
und auf Meersalz gegarter Sellerie an Quinoa



PFIRSICH & FENCHEL

Geschmorter halber Pfirsich mit Pienienkerncrumbels und
Catnip Minze an einem Eis von karamellisiertem Fenchel

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

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

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



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

IHR EINSTIEG

- Italienische „Burrata“ an vergessenen Tomatensorten
mit einem Parmesancrisp und Basilikumblätter 15,50 €
- Tatar vom Albtäler Rind „klassisch angemacht“
mit marinierter Wassermelone und eingelegten Sojasprossen
an geröstetem „Anno Dazumal“ Bauernbrot 17,50 €
- Klassische Terrine von der Entenleber
mit einem Chutney vom Braeburnapfel mit Pinienkernen und Yuzu
an hausgemachter Brioche 50gr/80gr 16,50 €/25,50 €
- „Spécial Isigny“ Austern aus der östlichen Normandie auf Eis
mit Pumpernickel, Buttercrème, Zitrone und Schalottenvinaigrette pro Stück 4,50 €
- Consommé vom Albtäler Rind
mit Markklößchen, Maultäschchen, Flädle 9,50 €
- Eisgekühlte „Gazpacho“ mit schwarzen Oliven und Basilikum
und gebratener Wildgarnele an einem Knoblauchrostini 13,50 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HAUPTTEIL

Gebratene Jakobs- und Schwertmuschel
an Allerlei von der Sommerkarotte und mit geschmolzenem Lardo di Colonata Speck
und Misocreame an einem Beurre blanc Schaum 28,50 €

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

Sous-vide gegarter Bauch vom Iberico Schwein
an auf Holzkohle gegarter Süßkartoffel und confierter Tomate
mit gegrillten Pimentos mit einer Olivenjus 26,50 €

Pochiertes Filet und sautierte Leber vom Albtäler Kalb mit jungen Kräutern
an einem „Pot au Feu“ von Sommergemüsen und Schalotte
mit Ingwer-Rettichschaum 29,50 €

Klassisches Entrecôte vom Albtäler Rind
mit einem Confit von roten Zwiebeln und Grenadine an karamellisierter Walnuss
und gebratenen Kartoffeln „Pont neuf“ 26,50 €

ZUM GUTEN SCHLUSS

Variation von hausgemachten Sorbets mit frischen Früchten 10,50 €

Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet 10,50 €

Geschmorte halber Pfirsich mit Pinienkerncrumbels und Catnip Minze
an einem Eis von karamellisiertem Fenchel 13,50 €



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