



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜEMPFEHLUNG
VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

ENTENLEBER & PURPLE CURRY

Terrine von der Entenleber mit Maracuja und Purple Curry
an Cashewkerncrunch und hausgemachter Brioche



BERBER & AAL

Schaumsuppe von der Pfälzer Berberkartoffel
und lauwarmer geräucherter Aal mit Kürbiskernöl



HEILBUTT & PETERSILIENWURZEL

In Salzeibutter gebratenes Filet vom norwegischen Heilbutt
mit Haselnuss und Bulgur
mit Allerlei von der Petersilienwurzel



LAMM & AUBERGINE

Gebratenes Carré und geschmortes „Shortrip“ vom Viernheimer Lamm
an confierter Aubergine und Wassermelone an Fregola Sarda



ZWETSCHGE & OLIVE

Tarte von der heimischen Zwetschge mit gerösteten Sonnenblumenkernen
und einem Softeis von Taggiasca-Oliven

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

Herbstliche Blattsalate mit eingelegter Birne und Marone in einem Sanddorndressing		14,50 €
Tatar vom Albtäler Rind „klassisch angemacht“ mit einem Quitten-Chutney und gerösteten Kürbiskernen an geröstetem „Anno Dazumal“ Bauernbrot		18,50 €
Klassische Terrine von der Entenleber mit einem Chutney vom Braeburnapfel mit Pinienkernen und Yuzu an hausgemachter Brioche	50gr/80gr	18,50 €/26,50 €
„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 €
Schaumsuppe von der Pfälzer Berberkartoffel und lauwarmer geräucherter Aal mit Kürbiskernöl		12,50 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HAUPTTEIL

Filet vom norwegischen Kabeljau unter Grünkern-Nusscrumbles mit Landspeck auf einem Acquerellisotto mit Kürbis 28,50 €

In Salbeibutter gebratenes Filet vom norwegischen Heilbutt mit Haselnuss und Bulgur an Allerlei von der Petersilienwurzel 27,50 €

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

Ragoût von der Hirschschulter mit sautierter Zwetschge und Landspeck an hausgemachten Schupfnudeln und Walnuss 26,50 €

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 €

Tarte von der heimischen Zwetschge mit gerösteten Sonnenblumenkernen und einem Softeis von Taggiasca-Oliven 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 Spätburgunder Mimus aus der Magnumflasche

Weingut Dr. Heger, Baden 0,1 l 9,50 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