



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

# UNSER TAKE AWAY HERBSTMENÜ

bis zum 30. November 2020

## LACHS & FELDSALAT

In roter Bete gebeizter Lachs mit Haselnuss  
an kleinem Feldsalat mit einem  
Mandarinendressing



## ENTE & MARONE

Klassische Bauernente im Ganzen im Ofen gegart  
an Rotkraut mit Limonenblatt, Rahmmarone  
und kleinen Kartoffelknödel mit Dörripflaume



## „CREME CARAMEL“

Hausgemachte Creme Caramel mit gerösteten  
Mandeln im Glas

Vorspeise, Hauptgang und Dessert  
zum Preis von 38,50 €.



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## TAKE AWAY ZUM SELBST ERWÄRMEN

Holen Sie sich Michael Grünbachers Küche nach Hause

Gratis Lieferung im Pfnztal und Remchingen ab 60,00 € Bestellwert

HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTERRINE mit einem Chutney von Quitte mit Pinienkernen an hausgemachter Brioche

15,50 Euro

PFLÜCKFRISCHER PFÄLZER FELDSALAT an einem Mandarindressing und gebratenem Speckstreifen

10,50 Euro

IN ROTER BETE GEBEIZTER LACHS mit Haselnuss an kleinem Feldsalat

12,50 Euro

SCHAUMSUPPE VOM KÜRBIS mit Speckstreifen

6,50 Euro

KLASSISCHES ENTRECÔTE VOM ALBTÄLER RIND mit einem Confit von roten Zwiebeln und Grenadine und gebratene Kartoffeln „Pont neuf“

19,50 Euro



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## TAKE AWAY ZUM SELBST ERWÄRMEN

Holen Sie sich Michael Grünbachers Küche nach Hause

Gratis Lieferung im Pfinztal und Remchingen ab 60,00 € Bestellwert

### BRUST & KEULE VON DER KLASSISCHE BAUERNENTE

an Rotkraut mit Limonenblatt gegart, Rahmmarone  
und kleinen Kartoffelknödel mit Dörripflaume

18,50 Euro

### SANFT GESCHMORTES HIRSCHRAGOUT

mit Datteln in einer Wildpfeffersauce und Knödel

19,50 Euro

HAUSGEMACHTE „BADISCHE“ RAVIOLI vom schottischen  
Lachs in einem Safran-Miesmuschel-Sud mit Wurzelgemüse

16,50 Euro

### KLEINER ZWETSCHGENKUCHEN

mit Mandel-Zimtstreusel an einem Vanilleschmand

6,50 Euro

CREME CARAME mit Bourbon Vanille und gerösteten  
Mandeln

8,50 Euro