



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

UNSER TAKE AWAY HERBSTMENÜ

vom 02. – 30. November 2020

HIRSCH & FELDSALAT

Hausgemachte Pastete vom Hirsch
mit Pistazie an kleinem Feldsalat
mit Sauce Cumberland



ENTE & MARONE

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



ZWETSCHGE & SCHMAND

Kleiner Zwetschgenkuchen mit
Mandel-Zimstreusel
an einem Vanilleschmand

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 Pfinztal 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
HAUSGEMACHTE PASTETE vom Hirsch mit Sauce Cumberland an kleinem Feldsalat	14,50 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
BRUST & KEULE VON DER KLASSISCHE BAUERNENTE an Rotkraut mit Limonenblatt gegart, Rahmmarone und kleinen Kartoffelknödel mit Dörripflaume	18,50 Euro
HAUSGEMACHTE „BADISCHE“ RAVIOLI vom schottischen Lachs in einem Safran-Miesmuschel-Sud mit Wurzelgemüse	16,50 Euro