



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

UNSER WINTERMENÜ FÜR ZUHAUSE

LACHS & FELDSALAT

In roter Bete gebeizter Lachs mit Haselnuss
an kleinem Feldsalat mit einem
Kirsch-Cranberrydressing



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 39,50 € pro Person



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 Birne und Baumnuss an hausgemachtem 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
HAUSGEMACHTE BADISCHE GRÜNKERNSUPPE mit Marklößchen und Maultäschle	8,50 Euro
GRÜNES THAICURRY mit französischer Maispoularde und Gemüse an Basmatireis	17,50 Euro
KLASSISCHES ENTRECÔTE VOM ALBTÄLER RIND mit einem Confit von roten Zwiebeln, Jus und Grenadinean Bäckerinkartoffeln	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 KLASSISCHEN BAUERNENTE

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

18,50 Euro

HANDGEMACHE PASTA

mit Trüffel-Frischkäsefüllung mit Salbei
an einer Trüffelsauce

19,50 Euro

KLEINER ZWETSCHGENKUCHEN

mit Mandel-Zimtstreusel an einem Vanilleschmand

6,50 Euro

CREME CARAMEL mit Bourbon Vanille und gerösteten
Mandeln

8,50 Euro