



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

WINTERMENÜS 2020/2021  
FÜR VERANSTALTUNGEN AB 8 PERSONEN

-Außer Haus- Gerne können wir Ihnen Ihr ausgewähltes Menü, mit kleinen Anpassungen auch in Buffetform, nach Hause liefern.

VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

Amuse Bouche



ENTENLEBER & BIRNE

Pavé von der Elsässer Entenleber mit Allerlei von Birne und Rote Bete  
an kleinen Wiesenkräutern und hausgemachte warme Rosmarinbrioche



K & H

Schaumsuppe von der Pfälzer Sieglindekartoffel  
mit einem Raz el hanout Öl und geräuchertem Heringskaviar



HEILBUTT & MIESMUSCHEL

In Salzbutter gebratenes Filet vom Schwarzen Heilbutt  
mit einem Sud von Miesmuschel und Safran  
an kleinem Gemüse und geschmolzenem Lardo



HIRSCH & PORTWEINKRAUT

In Nussbutter gebratener Rücken vom Hirsch  
unter einem Cashew-Oliven-Krokant auf Portweinkraut mit einer Creme von Sellerie  
und confierter junger Karotte an einer Wildpfefferjus



„GUANAJA 70%“ & JOHANNISBEERE

Ganache von der Guanajaschokolade von Valrhona  
mit einem Sorbet von Johannisbeere und Sauternes  
an frischem Kerbel

Feine Pâtisserie

4-Gang-Menü € 95,00  
5-Gang-Menü € 114,00



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## WINTERMENÜS 2020/2021 FÜR VERANSTALTUNGEN AB 8 PERSONEN

-Außer Haus- Gerne können wir Ihnen Ihr ausgewähltes Menü, mit kleinen Anpassungen auch in Buffetform, nach Hause liefern.

### UNSER WINTERMENÜ

Amuse Bouche



FELDSALAT & SAIBLING

Kleiner pflückfrischer Feldsalat mit gerösteten Kürbiskernen  
an einem in Caipirinha gebeizten Filet vom Eyachtaler Saibling mit Sojasprossen



BOHNE & REH

Cappuccino von der Borlotti-Bohne  
mit Rehfilet und einem Salbeischaum



PERLHUHN & TOPINAMBUR

Gebratene Brust vom elsässischen Perlhuhn mit einem Walnusskrokant  
gebratener Topinambur, Schalotten und eingelegtem Apfel  
an seiner Jus mit einem Trüffelschaum



ZWETSCHGE & NOUGAT

Röster von der Winterzwetschge mit Tonkabohne parfümiert  
an einem Nougateis und Arabicameringue

4-Gang-Menü mit Suppe € 69,00

4-Gang-Menü mit Fisch Zwischengang € 79,00

5-Gang-Menü € 85,00



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## WINTERMENÜS 2020/2021 FÜR VERANSTALTUNGEN AB 8 PERSONEN

-Außer Haus- Gerne können wir Ihnen Ihr ausgewähltes Menü, mit kleinen Anpassungen auch in Buffetform, nach Hause liefern.

### UNSER KLEINES WINTERMENÜ

Amuse Bouche



HIRSCH & WALDPILZ

Hausgemachte Pastete vom Hirsch  
mit Pistazie und Waldpilzen an kleinem Wiesenkräutersalat mit Cumberland-Sauce



ENTE & MARONE

Brust & Keule von der klassischen Bauernente  
an Rotkraut mit Limonenblatt gegart  
Rahmmarone und kleinen Kartoffelknödel mit Dörrpflaume  
an einer Thymianjus



„ÎLES FLOTTANTES“

In einer Tonkabohnenmilch karamellisiertes Îles flottantes  
mit Himbeeren und Minze

€ 49,00



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## WINTERMENÜS 2020/2021 FÜR VERANSTALTUNGEN AB 8 PERSONEN

-Außer Haus- Gerne können wir Ihnen Ihr ausgewähltes Menü, mit kleinen Anpassungen auch in Buffetform, nach Hause liefern.

### ZUM EMPFANG: ERFRISCHENDE KLEINE HÄPPCHEN FÜR DIE WINTERTAGE

#### „TARTE AUX OIGNONS“

Kleines französisches Zwiebelkuchen  
mit gerösteter Walnuss und Rosmarin

-vegetarisch-

€ 2,50



#### QUICHE LORRAINE

mit Speck, Winterlauch  
und Walnüssen

€ 2,50



#### FILET UND KAVIAR

vom schottischen Lachs  
an einer Creme

von asiatisch marinierter Rote Bete

€ 3,50



#### FRANZÖSISCHER ST. MAURE ZIEGENKÄSE

auf hausgemachtem Fruchtebrot mit Pistazie und Thymian

-vegetarisch-

€ 3,50