



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## WINTERMENÜS 2020/2021 INNERHALB DER HOCHZEITSPAUSCHALEN

### VORSPEISEN

#### KÜRBIS & LACHS

Salat von „gepickeltem“ Pfälzer Landkürbis mit geröstetem Sesam und Pimpernelle an einem gebeizten Filet vom schottischen Lachs  
Friseespitzen und geröstete Kürbiskernen  
an Maracujadressing

ODER

#### FELDSALAT & SAIBLING

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

ODER

#### ZIEGENKÄSE & RUCOLA

Karamellisierter französischer Ziegenkäse  
auf einem Salat von Kürbis und Tomate  
mit Rucolapesto und einem Landbrotstick  
-vegetarisch-

ODER

#### ENTENLEBER & BIRNE

Pavé von der Elsässer Entenleber mit Allerlei von der Birne und roter Bete  
mit kleinen Wiesenkräutern und hausgemachte Rosmarinbrioche  
(Aufpreis 6,50€)



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

# WINTERMENÜS 2020/2021 INNERHALB DER HOCHZEITSPAUSCHALEN

## SUPPEN & ZWISCHENGERICHTE

### FESTTAGSSUPPE

Badische Festtagssuppe mit Markklösschen  
Flädle, Gemüsestreifen und kleinen Maultäschle

ODER

### K & H

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

ODER

### HEILBUTT & MIESMUSCHEL

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

ODER

### SPIGA & TRÜFFEL

Handgemachte Spigapasta  
mit sautierter Sellerie und Wintertrüffel

-vegetarisch-



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## WINTERMENÜS 2020/2021 INNERHALB DER HOCHZEITSPAUSCHALEN

### HAUPTGÄNGE

#### ALBTÄLER FILET „WELLINGTON“

Filet vom Albtäler Rind im Blätterteigmantel mit Pilzduxelles  
und glasiertem Gemüse an Kartoffelgratin und Portweinjus  
(Aufpreis 8,50€)

ODER

#### KALB & „ROSSO DEL TICINO“

Gebratener Rücken und geschmortes Bäckchen vom badischen Kalb  
an einer Tessiner Polenta mit Zweierlei von Birne und junger Karotte  
an seiner Jus mit Rosmarin parfümiert

ODER

#### PERLHUHN & TOPINAMBUR

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

ODER

#### ACQUERELLO & KRÄUTERSEITLING

Frisch gerührtes italienisches Acquerellisotto  
mit winterlichem Spinat, gebratenen Kräuterseitlingen  
und pochierten Wachteleiern an einem Vermouthschaum

-vegetarisch und auch vegan möglich-



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## WINTERMENÜS 2020/2021 INNERHALB DER HOCHZEITSPAUSCHALEN

### DESSERTS

#### „GUANAJA 70%“ & JOHANNISBEERE

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

ODER

#### „ZWETSCHGE & NOUGAT

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

ODER

#### CRÈME BRÛLÉE

Hausgemachte Crème brûlée  
mit braunem Rohrzucker abgeflammt  
an einem Sorbet von der Mandarine

ODER

#### ROHMILCHKÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN AUS ERLANGEN

Auswahl an Rohmilchkäsen vom Affineur Waltmann aus Erlangen

-von unserem Käsewagen-  
mit verschiedenen Senfen und Chutney's  
dazu Früchtebrot nach unserem Hausrezept

(Aufpreis 6,50€)