



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

UNSER FRÜHLINGSMENÜ

KAROTTE & GARNELE

Schaumsuppe von der heimischen
Karotte und Ingwer parfümiert
mit Wildgarnele



OCHSE & ZUCCHINI

Geschmorte Ochsenbacke in Rosmarinjus
mit einem Zucchini-Artischockengemüse
und getrüffeltem Kartoffelmousseline



„CREME CARAMEL“

Hausgemachte Creme Caramel mit
gerösteten Mandeln im Glas

Vorspeise, Hauptgang und Dessert
zum Preis von 36,50 € 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

PFLÜCKFRISCHER PFÄLZER FELDSALAT

an einem Himbeerdressing und gerösteten
Cashewnüssen

10,50 Euro

SCHAUMSUPPE VON DER HEIMISCHEN KAROTTE UND INGWER

mit Wildgarnele

10,50 Euro

HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTERRINE

mit einem Chutney von karamellisiertem Pfinztaler
Petraapfel und Champagneressig an hausgemachter
Brioche

15,50 Euro

GRÜNES THAICURRY MIT FRANZÖSISCHER MAISPOULARDE

und Gemüse an Basmatireis

17,50 Euro

HANDGEMACHTE PASTA

mit Trüffel-Frischkäsefüllung und Salbei
an einer Trüffelsauce

17,50 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

GESCHMORTE OCHSENBACKE IN SEINER JUS

mit einem Zucchini-Artischockengemüse
und getrüffeltem Kartoffelmousseline

20,50 Euro

GEBRATENES FILET VOM RIND

mit Frühlingsgemüse an Jus
mit Grenadine und Nussbutter-Gnocchis

24,50 Euro

CRÈME CARAMEL

mit Bourbon Vanille und gerösteten Mandeln

8,50 Euro

GANACHE VON DER GUANAJA 70% SCHOKOLADE

mit Pfirsichaspik und Pinienkernen

9,50 Euro