



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

SOMMERMENÜS 2021 FÜR VERANSTALTUNGEN

ERFRISCHENDE KLEINE HÄPPCHEN FÜR DEN SOMMER ZUM
EMPFANG IHRER GÄSTE

Frische „Pleiade Ploget“ Auster aus der Normandie mit Zitrone und Pumpernickel
auf Eis serviert
pro Stück € 4,10



Filet von gebeizten Lachs mit seinem Kaviarschmand und Eschalotte
pro Stück € 3,50



Französischer St. Maure Ziegenkäse auf hausgemachtem Früchtebrot mit
Pistazie und Thymian
pro Stück € 3,20



Marinierte Wassermelone in Würfel mit mariniertem Hummer und Minze
(auch vegetarisch möglich)
pro Stück € 4,10



Frisch gebackene Mini „Quiche Lorraine“ mit Speck
(auch vegetarisch möglich)
pro Stück € 2,60



Blätterteigschnecke mit Oliven und getrockneten Tomaten und Käsegebäck
(auch vegetarisch möglich)
pro Stück € 2,90



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

SOMMERMENÜS 2021 FÜR VERANSTALTUNGEN

ERFRISCHENDE KLEINE HÄPPCHEN FÜR DEN SOMMER ZUM
EMPFANG IHRER GÄSTE

Matjestatar mit hausgemachter Honiggurke und seinem Kaviar auf Pumpernickel
pro Stück € 3,10



Tatar vom heimischen Rind mit gebackenen Kapern und Piment d'Espelette auf Toast
pro Stück € 3,50



Praline von der Entenleber an einem Gewürztraminergelee
pro Stück € 4,10



Gebackene Frühlingsrollen mit einem Sweet-Chilli-Dip im Bambuskorb serviert
pro Stück € 2,90



Bitte wählen Sie pro Sorte mindestens 10 Häppchen.
Wir freuen uns auf Ihre Auswahl



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

SOMMERMENÜS 2021 FÜR VERANSTALTUNGEN

VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

Amuse Bouche



ENTENLEBER & ZIEGENKÄSE

Pavé von der Elsässer Entenleber mit bretonischem Ziegenfrischkäse und Basilikum unter Karamell an einem Chutney und Sorbet von grünem Apfel und hausgemachte Brioche



„MINISTRONE“ & DORADE

Unsere Minestrone mit heimischem Sommergemüse und Zitronenöl an einem in Anis mariniertem Doradenfilet



SAIBLING & ACQUERELLO

In Olivenöl gebratenes Filet vom heimischen Saibling mit seinem Kaviar auf einem Zitronen-Lauchrisotto und einem Vermouthschaum



SOMMERREH & PFIFFERLINGE

Gebratener Rücken und sanft geschmorte Schulter vom Sommerreh mit glacierten Pfifferlingen und Zucchini an kleinen Schupfnudeln und einer Rosmarinjus



APRIKOSE & VANILLE

Soufflé von der Vanille mit sautierten Aprikosen und Pinienkernen mit seinem Sorbet und gesüßtem Kerbel



FEINE PÂTISSERIE

4-Gang-Menü € 91,00
5-Gang-Menü € 110,00



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

SOMMERMENÜS 2021 FÜR VERANSTALTUNGEN UNSER SOMMERMENÜ

Amuse Bouche



TUNA & ARTISCHOCKE

Carpaccio vom Thunfisch an kleinen Wiesenkräutern und mariniertes Artischocke mit einem Sesamcrunch und Andalusischem Olivenöl



G & G

Eisgekühlte „Gazpacho“ von der Gurke mit süß-saurem Pfirsich und Kerbel an gebratener argentinischer Wildgarnele



ADLERFISCH & OLIVE

Gebratenes Filet vom korsischen Adlerfisch auf einer Crème von karamellisierten Oliven mit grünem Spargel und confierter Tomate an einem Vermouthschaum und Basilikum



PERLHUHN & TRÜFFEL

Sous-vide gegarte und gebratene Brust vom französischen Perlhuhn auf einem Sellerie – Feigengemüse mit Sommertrüffel und einer Creme von Pfälzer Kartoffeln mit Thymianjus und Trüffelschaum



HIMBEERE & RHABABER

Delice von der Himbeere und Rhababer in Abwechslung mit gerösteten Mandeln und kandiertem Estragon

4-Gang-Menü mit Suppe € 69,00
4-Gang-Menü mit Fischgang € 79,00
5-Gang-Menü € 89,00





VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

SOMMERMENÜS 2021 FÜR VERANSTALTUNGEN KLEINES HEIMISCHES MENÜ

Amuse Bouche



WILDKRÄUTER & PINIEN

Frische Pfälzer Wildkräutersalat in einem Holunderdressing mit marinierter Mango und Pinienkernen



KAROTTE & ZANDER

Schaumsuppe von der Frühlingskarotte mit Ingwer und „graved“ Filet vom Zander aus dem Stettmündsee und geröstetem Sesam



OCHSE & ROSMARIN

12 Stunden sanft geschmortes Bäckchen vom heimischen Ochsen an einer Rosmarinjus mit gebratenem Spargel an „gepickelten“ Schalotten und kleinen Rosmaringnocchis



REIS & PFIRSICH

Hausgemachter Milchreis fast wie Trautmannsdorf mit gebratenem Pfirsich und einem Zimtkaramell und Maccadamianuss auf einem Japonaiseboden

3- Gang-Menü mit Vorspeise € 59,00

3-Gang-Menü mit Suppe € 49,00

4-Gang-Menü € 75,00



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

SOMMERMENÜS 2021 FÜR VERANSTALTUNGEN VEGETARISCHES MENÜ

Amuse Bouche



GURKE & ZIEGENKÄSE

Allerlei von der Gurke und Melone mit geröstetem Ziegenkäse und Pinienkernen
an Catnipminze



„MINESTRONE“ & TOFU

Unsere Minestrone mit heimischem Sommergemüse und Zitronenöl an
gebratenem Tofuspeck



BLUMENKOHL & SPARGEL

Delice vom Blumenkohl und Spargel mit pochiertem Wachtelei mit einem
Parmesancrunch und Oliven an einer Arganöl-Hollandaise



REIS & PFIRSICH

Hausgemachter Milchreis fast wie Trautmannsdorf mit gebratenem Pfirsich
und einem Zimtkaramell und Maccadamianuss auf einem Japonaiseboden
(oder ein ausgewähltes Dessert je nach Veranstaltung)

3-Gang-Menü mit Suppe € 64,00
3-Gang- Menü mit Vorspeise € 55,00
4-Gang-Menü € 77,00

