



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

# SOMMERMENÜS 2021 INNERHALB DER HOCHZEITSPAUSCHALEN

## VORSPEISEN

### LACHS & GURKE

Tatar und Filet vom hausgebeizten schottischen Lachs in einem Sud von Gurke mit geröstetem Sesam an einem Wasabi-Dillsorbet

ODER

### FRÜHLINGSSALAT & ZIEGENKÄSE

Pfälzer Frühlingssalate mit karamellisiertem Ziegenkäse und Pinienkernen an Landbrotcroûtons und Champagnerdressing

ODER

### RIND & WALDPILZE

Carpaccio vom heimischen Rind mit Rohrzucker karamellisiert mit gebratenen Waldpilzen und Pesto vom ersten Bärlauch mit kleinen Wiesenkräutern

ODER

### ENTENLEBER & ZIEGENKÄSE

Pavé von der Elsässer Entenleber mit bretonischem Ziegenfrischkäse und Basilikum unter Karamellan einem Chutney und Sorbet von grünem Apfel und hausgemachte Brioche (Aufpreis € 6,50)

## SUPPEN

### BADISCHE FESTTAGSSUPPE

Badische Festtagssuppe mit Markklösschen, Flädle, Gemüsestreifen und kleinen Maultäschle

ODER

### KAROTTE & ZANDER

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

ODER



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## SOMMERMENÜS 2021 INNERHALB DER HOCHZEITSPAUSCHALEN

### „MINESTRONE“ & DORADE

Unsere Minestrone mit heimischen Frühlingsgemüse und Zitronenöl an einem in Anis marinertem Doradenfilet

ODER

### SAIBLING & ACQUERELLO

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

## HAUPTGÄNGE

### ALBTÄLER FILET „WELLINGTON“

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

ODER

### KALB & PFIFFERLING

Gebratener Rücken und sous-vide gegarte Brust vom Kalb mit glacierten Pfifferlingen und Zucchini an kleinen Schupfnudeln und einer Rosmarinjus

ODER

### PERLHUHN & TRÜFFEL

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

ODER

### OCHSE & ROSMARIN

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

ODER

### BLUMENKOHL & SPARGEL

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



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

# SOMMERMENÜS 2021 INNERHALB DER HOCHZEITSPAUSCHALEN

## DESSERTS

### „CAFÉ GOURMAND“

Unser „Café Gourmand“ mit einem Espresso und vier verschiedenen süßen Kleinigkeiten aus der Pâtisserie

ODER

### HIMBEERE & RHABABER

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

ODER

### CRÈME BRÛLÉE & ERDBEERE

Klassische Crème Brûlée mit braunem Rohrzucker abgeflammt an einem Erdbeersorbet und gebackener Minze

ODER

### ROHMILCHKÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN AUS ERLANGEN

Auswahl an Rohmilchkäsen vom Affineur Waltmann aus Erlangen mit verschiedenen Senfen und Chutney's dazu Fruchtebrot nach unserem Hausrezept (Aufpreis € 6,50)