



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜEMPFEHLUNG UNSER LANDKÜCHEN MENÜ

SPARGEL & PARMA

Salat vom Bruchsaler Spargel mit Schinken aus Parma
mit Rucola und gerösteten Cashewnüssen



OCHSE & KARTOFFEL

Geschmorte Ochsenbäckchen in seiner Jus und Gemüse
mit getrüffelter Kartoffelmousseline



ERDBEERE & VEILCHEN

Marinierte Bruchsaler Erdbeere mit Waldmeister und Estragon
an einem Veilchensorbet und kleiner Meringue



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

IHR EINSTIEG

Pfälzer Frühlingssalate mit gebratenem Pfirsich an Datteltomaten mit gerösteter Mandel	13,50 €
Carpaccio vom Thunfisch mit kleinem Spargelsalat an Soyasauce und Maracuja an Frühlingskräutern	18,50 €
Klassische Terrine von der Entenleber mit einem Chutney von Pfinztaler Apfel und Single Malt an hausgemachter Brioche	50gr/80gr 18,50 €/26,50 €
Consommé vom Albtäler Rind mit Markklößchen, Maultäschchen, Flädle	9,50 €
Schaumsuppe vom Bruchsaler Spargel mit einem Kerbelöl und argentinischer Wildganele	13,50 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HAUPTTEIL

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch auf einem Acquerellisotto mit Salicornes, gerösteter Haselnuss an confierter Zitrone und an einem Schaum von Beurre rouge	31,50 €
Carré und Schulter vom Lamm mit Piment d'espelette an einer Kartoffel-Aprikosencreme und einem Relish von Tomate und karamellisierter Paprika	27,50 €
Klassisches Entrecôte vom Albtäler Rind mit einem Confit von roten Zwiebeln und Grenadine an karamellisierter Walnuss und gebratenen Kartoffeln „Pont neuf“	26,50 €
Handgemachte Pasta mit Trüffel-Frischkäsefüllung mit Salbeibutter an einer Trüffelsauce	18,50 €
Frisch gestochener Bruchsaler Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, Flädle und neuen Kartoffeln	24,50 €
dazu wahlweise:	
- Schwarzwälder Kernschinken und provencialischer Schinken vom Metzger Glasstetter	9,50 €
- in schäumender Butter gebratenes Kalbsschnitzel	10,50 €
- in gebratenem Filet vom Albtäler Rind (120g)	14,50 €
- in Nussbutter gebratenes Filet vom Lachs	9,50 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

ZUM GUTEN SCHLUSS

Variation von hausgemachten Sorbets mit frischen Früchten	10,50 €
Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet	10,50 €
Marinierte Bruchsaler Erdbeere mit Waldmeister und Estragon an einem Veilchensorbet und kleiner Meringue	11,50 €
Delice von der Alpaco Schokolade von Valrhona mit Erdbeere in verschiedenen Texturen und Basilikum	14,50 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

GETRÄNKE

Sekt

Rieslingsekt Brut Sekthaus Raumland, Rheinhessen 0,1 l 8,50 Euro

Prosecco Rosé

Prosecco Rosé Ponte Aurora Italien Venetien 0,1 l 6,50 Euro

Traubensecco - alkoholfrei -

Sekthaus Raumland, Rheinhessen 0,1 l 6,00 Euro

Champagner

Michel Arnould Blanc de Blanc 0,1 l 14,00 Euro

WEINE

2018 VILLA WHITE, Grauburgunder, trocken

- Exklusivabfüllung Villa Hammerschmiede -

Weingut Gregor & Thomas Schätzle, Schelingen/Kaiserstuhl 0,1 l 6,00 Euro

2018 Riesling, trocken

Weingut Burg Ravensburg, Sulzfeld/Kraichgau 0,1 l 4,50 Euro

2012 VILLA RED, Lemberger, trocken

- Exklusivabfüllung Villa Hammerschmiede -

Weingut Burg Ravensburg, Sulzfeld/Kraichgau 0,1 l 6,00 Euro

2016 Spätburgunder Mimus aus der Magnumflasche

Weingut Dr. Heger, Baden 0,1 l 9,50 Euro



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

GETRÄNKE

BIER

Rothaus Pils - Vom Fass -

Schneider Weisse - Vom Fass -

0,3 l 4,20 Euro

0,5 l 6,00 Euro

WEITERE GETRÄNKE

Mineralwasser

Griesbacher

0,75 l 7,50 Euro

Fruchtsäfte

Apfelsaft naturtrüb

0,25 l 3,50 Euro

Apfelsaftschorle, Johannisbeernektar, Multivitaminsaft

0,25 l 3,00 Euro

Orangensaft

0,2 l 3,20 Euro

Limoaden

Coca Cola, Fanta, Mezzo Mix, Sprite

0,2 l 3,50 Euro