



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

# HERBSTMENÜS 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

### HERBSTSALAT & ZIEGENKÄSE

Pfälzer Herbstsalate und karamellisierter Ziegenkäse und Pinienkerne  
an Landbrotroutons und Champagnerdressing

oder

### KÜRBIS & JAKOBSMUSCHEL

Pfingstaler Allerlei vom heimischen Bio Kürbis  
mit Galangal und gebratener Jakobsmuschel  
an kleinen Herbstkräutern  
(Aufpreis € 3,50 pro Person)

oder

### ENTENLEBER & TOPINAMBUR

Pavé von der Elsässer Entenleber mit heimischem Topinambur an einem Chutney und Sorbet  
von Bischweierer Nashibirne und Basilikum  
und hausgemachtem Brioche  
(Aufpreis € 6,50)



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

# HERBSTMENÜS 2021 INNERHALB DER HOCHZEITSPAUSCHALEN

## SUPPEN UND ZWISCHENGÄNGE

### BADISCHE FESTTAGSSUPPE

Badische Festtagssuppe mit Markklösschen,  
Flädle, Gemüsestreifen und kleinen Maultäschle

oder

### KÜRBIS & GARNELE

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit einem Tonkabohnenschaum  
und marinierter Wildgarnele

oder

### MAIS & CHORIZO

Schaumsuppe vom Herbstmais mit spanischer Chorizo  
und Estragon an einem Curryöl

oder

### DORADE & ROTE BETE

Filet von der Dorade in Rapsöl gebraten  
auf einem Acquerellisrisotto mit roter Bete und Basilikum  
an einem Vermouthschaum





VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

# HERBSTMENÜS 2021 INNERHALB DER HOCHZEITSPAUSCHALEN

## HAUPTGÄNGE

### ALBTÄLER FILET „WELLINGTON“

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

oder

### KALB & KRÄUTERSEITLINGE

Gebratener Rücken und Sous-vide gegarte Brust vom Kalb  
mit gebratenen Kräuterseitlingen und Zucchini  
an kleinen Schupfnudeln und einer Rosmarinjus

oder

### „POULET NOIR DE BRESSE“ & PETERSILIENWURZEL

Gebratene Brust vom französischen Schwarzfederhuhn  
an Allerlei von der Petersilienwurzel und getrockneter Feige an Herbsttrüffel  
mit junger Karotte und einer Portweinjus

oder

### OCHSE & ROSMARIN

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

oder

### BLUMENKOHL & OLIVE

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



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

# HERBSTMENÜS 2021 INNERHALB DER HOCHZEITSPAUSCHALEN

## DESSERTS

### „CAFÉ GOURMAND“

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

oder

### „HERBST BRATAPFEL“

„Zerlegter“ Pfnztaler Petra-Apfel vom Obstbau Wenz  
in verschiedenen Texturen mit geröstetem Mandelcrisp  
und einem Rumrosineneis

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  
von unserem Käsewagen mit verschiedenen Senfen und Chutneys  
dazu Früchtebrot nach unserem Hausrezept

(Aufpreis € 6,50)