



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## HERBSTMENÜS 2021 FÜR VERANSTALTUNGEN

### ERFRISCHENDE KLEINE HÄPPCHEN FÜR DEN HERBST ZUM EMPFANG IHRER GÄSTE

Bitte wählen Sie pro Sorte mindestens 10 Häppchen.

Wir freuen uns auf Ihre Auswahl.

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



Desietra Osietra Kaviar  
aus deutscher Aquakultur in der Dose  
mit Blinis, Ei und Crème fraîche mit Meersalz  
€ 79,00 pro Dose (für ca. 2-4 Personen als Häppchen)



Marinierter Hummer auf eingewecktem Hokkaidokürbis  
und Minze  
pro Stück € 4,10



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



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



Kleiner Winzerflammkuchen mit Traube und roter Zwiebel  
mit Rosmarin  
(auch vegetarisch möglich)  
pro Stück € 2,50



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## HERBSTMENÜS 2021 FÜR VERANSTALTUNGEN

### ERFRISCHENDE KLEINE HÄPPCHEN FÜR DEN HERBST ZUM EMPFANG IHRER GÄSTE

Bitte wählen Sie pro Sorte mindestens 10 Häppchen.

Wir freuen uns auf Ihre Auswahl.

Frisch gebackene Mini „Quiche Lorraine“  
mit Speck und Kürbis (auch vegetarisch möglich)

pro Stück € 2,60



Blätterteigschnecke mit Oliven  
und getrockneten Tomaten und Käsegebäck  
(auch vegetarisch möglich)

pro Stück € 2,90



Geräucherte Murgtärer Schwarzwaldforelle mit ihrem  
Kaviar und Radieschen 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-Chillidip im Bambuskorb serviert

pro Stück € 2,90



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

# HERBSTMENÜS 2021 FÜR VERANSTALTUNGEN

## VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

### ENTENLEBER & TOPINAMBUR

Pavé von der Elsässer Entenleber mit heimischem Topinambur an einem Chutney und Sorbet von Bischweierer Nashibirne und Basilikum und hausgemachte Brioche



### KÜRBIS & GARNELE

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit einem Tonkabohnenschaum und mariniertes Wildgarnele



### STEINBUTT & BLUMENKOHL

In Nussbutter gebratenes Filet vom Steinbutt an einer Crème vom Blumenkohl mit Kräuterseitlingen und Raz el Hanout an einem Noilly Prat-Schaum



### „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



### „HERBST BRATAPFEL“

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



### FEINE PÂTISSERIE

4-Gang-Menü € 93,00

5-Gang-Menü € 110,00



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

# HERBSTMENÜS 2021 FÜR VERANSTALTUNGEN

## UNSER HERBSTMENÜ

### AMUSE BOUCHE



### KÜRBIS & JAKOBSMUSCHEL

Pfnztaler Allerlei vom heimischen Bio Kürbis  
mit Galangal und gebratener Jakobsmuschel  
an kleinen Herbstkräutern



### MAIS & CHORIZO

Schaumsuppe vom Herbstmais mit spanischer Chorizo  
und Estragon an einem Curryöl



### DORADE & ROTE BETE

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



### ENTENBRUST & CHICORÉE

Rosa gebratene Entenbrust mit Müslicrumble  
an gebratenem Chicorée und einer getrüffelten Crème von Herbstkartoffeln  
an einer Madeirajus



### MANDARINE & EIERLIKÖR

Crème Brûlée mit Mandarine mit Rohrzucker abgeflammt  
und Kerbel an einem Eierlikörsofteis

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



VILLA HAMMERSCHMEDE  
HOTEL & RESTAURANT

# HERBSTMENÜS 2021 FÜR VERANSTALTUNGEN

## KLEINES HEIMISCHES MENÜ

### AMUSE BOUCHE



### FELDSALAT & PINIEN

Pflückfrischer Feldsalat an einem Mandarindressing  
mit Sauerteigcroutons und Pinienkernen



### PUY LINSE & ZANDER

Schaumsuppe von der grünen Puy Linse  
mit Parmaschinken und gebeiztem Zanderfilet  
an jungem Kerbel



### HIRSCH & „BREZELN“

8 Stunden sanft gegartes Ragout vom Hirsch  
in einer Rosmarinjus mit gebratenen Pastinaken und Karotte  
und kleinen Brezelknödel



### ZWETSCHGE & „IVOIRE“

Röster und in Filoteig gebackene Zwetschge  
an einem weißen Schokoladeneis mit „Ivoire“ von Valrhona  
an Vanillemeringue

3-Gang-Menü mit Vorspeise € 59,00

3-Gang-Menü mit Suppe € 49,00

4-Gang-Menü € 75,00



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

# HERBSTMENÜS 2021 FÜR VERANSTALTUNGEN

## VEGETARISCHES MENÜ

### AMUSE BOUCHE



### PICCANDOU & ROTE BETE

Karamellisierter französischer Piccandoukäse an Texturen von der heimischen Rote Bete mit Wasabi und jungen Wiesenkräutern



### KÜRBIS & KAVIAR

Schaumsuppe vom Pfälzer Kürbis mit Curry verfeinert und Olivenölkaviar



### „SALTED SELLERIE“ & SEITLINGEN

Espuma von der auf Meersalz und Holzkohle gegarten Knollensellerie mit einem pochierten Wachtelei und gebratenen Kräuterseitlingen mit Taggiascaolive



### ZWETSCHGE & „IVOIRE“

Röster und in Filoteig gebackene Zwetschge an einem weißen Schokoladeneis mit „Ivoire“ von Valrhona an Vanillemeringue

(ODER EIN AUSGEWÄHLTES DESSERT JE NACH VERANSTALTUNG)

3-Gang-Menü mit Vorspeise € 64,00

3-Gang-Menü mit Suppe € 55,00

4-Gang-Menü € 71,00