



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

UNSER GOURMET-MENÜ

ENTENLEBER & PICCANDOU

Pavé von der Entenleber mit mildem Ziegenkäse
Pfirsich und Verjus an Wasserkresse
dazu hausgemachte Brioche



SPITZPAPRIKA & WACHTEL

Schaumsuppe von der Spitzpaprika mit heimischen Waldhonig
und sautierter Wachtelbrust



STEINBUTT & PFIFFERLINGE

In Olivenöl gebratenes Filet vom atlantischen Steinbutt
mit sautierten Pfifferlingen und einer Blumenkohlcreme
mit schwarzen Oliven und Salicornes



REH & SELLERIE

Gebratener Rücken vom Sommerreh aus Münsingen mit einem Olivenkrokant
an einem Relish von Tomate, Galangal
und Wurzelsellerie an einer Jus mit Bohnenkraut



ZWETSCHGE & MANJARI

Délice von der Manjari 64% Schokolade von Valrhona
mit Zwetschge und Kalamansi in verschiedenen Texturen



PETIT FOUR

3-Gänge Vorspeise /Hauptgang/Dessert	72,00 €
4-Gänge Vorspeise/Zwischengang oder Fisch/Hauptgang/Dessert	89,00 €
5-Gänge Vorspeise/Zwischengang/Fisch/Hauptgang/ Dessert	110,00 €

Weinreise zum 3-Gang-Menü	32,00 €
Weinreise zum 4-Gang Menü	42,00 €
Weinreise zum 5-Gang Menü	49,00 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

IHR EINSTIEG

Pfälzer Herbstsalat mit gebratenem Pfirsich
an verschiedenen Tomatensorten mit Pinienkernen 13,50 €

Tatar vom Albtäler Rind „klassisch angemacht“
mit geräuchertem Thunfisch und geröstetem „Anno Dazumal“ Bauernbrot 20,50 €

Klassische Terrine von der Entenleber
mit einem Chutney vom Pfinztaler Apfel und Single Malt
an hausgemachter Brioche 50 gr | 19,50 €
80 gr | 27,50 €

Consommé vom Albtäler Rind
mit Markklößchen, Maultäschchen, Flädle 9,50 €

Schaumsuppe von der Spitzpaprika mit heimischen Waldhonig
und sautierter Wachtelbrust 13,50 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HAUPTTEIL

In Olivenöl gebratenes Filet vom atlantischen Steinbutt mit sautierten Pfifferlingen und Blumenkohl Allerlei mit schwarzen Oliven und Salicornes	34,50€
Gebratener Rücken und Bries vom heimischen Kalb an Allerlei von jungen Artischocken und Tomate an Sommertrüffel und einer Estragonjus	28,50 €
Klassisches Entrecôte vom Albtäler Rind mit einem Confit von roten Zwiebeln und Grenadine an karamellisierter Walnuss und gebratenen Kartoffeln „Pont neuf“	27,50 €
Handgemache Pasta mit Trüffel-Frischkäsefüllung mit Salbeibutter an einer Trüffelsauce	21,50 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

ZUM GUTEN SCHLUSS

Variation von hausgemachten Sorbets mit frischen Früchten	10,50 €
Crème Brûlée mit Tonkabohne an hausgemachtem Sorbet	10,50 €
Hausgemachtes Grießflammerie von Bio Weizen an eingelegten Aprikosen mit Anis und einem Ingwerkaramell	12,50 €
Délice von der Manjari 64% Schokolade von Valrhona mit Zwetschge und Kalamansi in verschiedenen Texturen	14,50 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

GETRÄNKE

Sekt		
Rieslingsekt Brut Sekthaus Raumland, Rheinhessen	0,1 l	8,50 €
Prosecco Rosé		
Prosecco Rosé Ponte Aurora Italien Venetien	0,1 l	6,50 €
Traubensecco - alkoholfrei -		
Sekthaus Raumland, Rheinhessen	0,1 l	6,00 €
Champagner		
Michel Arnould Blanc de Blanc	0,1 l	14,00 €

WEINE

2018 VILLA WHITE, Grauburgunder, trocken		
- Exklusivabfüllung Villa Hammerschmiede -		
Weingut Gregor & Thomas Schätzle, Schelingen/Kaiserstuhl	0,1 l	6,00 €
2018 Riesling, trocken		
Weingut Burg Ravensburg, Sulzfeld/Kraichgau	0,1 l	4,50 €
2012 VILLA RED, Lemberger, trocken		
- Exklusivabfüllung Villa Hammerschmiede -		
Weingut Burg Ravensburg, Sulzfeld/Kraichgau	0,1 l	6,00 €
2016 Spätburgunder Mimus aus der Magnumflasche		
Weingut Dr. Heger, Baden	0,1 l	9,50 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

GETRÄNKE

BIER

Rothaus Pils - Vom Fass -	0,3 l	4,20 €
Schneider Weisse - Vom Fass -	0,5 l	6,00 €

WEITERE GETRÄNKE

Mineralwasser Griesbacher	0,75 l	7,50 €
------------------------------	--------	--------

Fruchtsäfte

Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	3,50 €
Apfelsaftschorle, Johannisbeernektar, Multivitaminsaft	0,25 l	3,00 €
Orangensaft	0,2 l	3,20 €

Limoaden

Coca Cola, Fanta, Mezzo Mix, Sprite	0,2 l	3,50 €
-------------------------------------	-------	--------