



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE WEIHNACHTSFEIERN 2021

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 Früchtebrot 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

MENÜVORSCHLÄGE WEIHNACHTSFEIERN 2021

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

MENÜVORSCHLÄGE WEIHNACHTSFEIERN 2021

Jedes Ihrer ausgewählten Menüs runden wir mit einem Gruß aus der Küche und Petit Fours ab.
Bitte wählen Sie aus den untenstehenden Vorschlägen ein gemeinsames Menü aus. Für Ihre vegetarischen Gäste nennen wir Ihnen gerne Alternativen.
Gerne können Sie Ihr Menü durch weitere Gänge aus unseren Wintermenüs ergänzen.

VORSPEISEN UND SUPPEN

TERRINE (50G) VON DER ENTENLEBER
mit einem Apfel-Sauternesgelee und hausgemachter Brioche
€ 18,50

TATAR UND FILET VOM HAUSGEBEIZTEN SCHOTTISCHEN LACHS
in einem Sud von Gurke mit geröstetem Sesam an einem Wasabi-Dillsorbet
€ 19,50

PFLÜCKFRISCHE PFÄLZER MARKTSALATE IN EINEM MANDARINENDRESSING
mit gerösteten Cashewnüssen und Croûtons
€ 13,50

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RIND MIT ROHRZUCKER KARAMELLISIERT
mit gebratenen Waldpilzen und ein Pesto vom ersten Bärlauch mit kleinen Wiesenkräutern
€ 19,50

PFÄLZER LANDKÜRBIS „GEPICKELT“ MIT GERÖSTETEM SESAM
an einem gebeizten Filet vom schottischen Lachs mit Friseespitzen
und gerösteten Kürbiskernen an einem Maracujadressing
€ 18,50

PFÄLZER HERBSTSALATE MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE UND PINIENKERNEN
an Landbrotcroûtons und Champagnerdressing
€ 15,50

KLEINER PFLÜCKFRISCHER FELDSALAT UND GERÖSTETE KÜRBISKERNE
an einem in Caipirinha gebeizten Filet vom Murgtärer Saibling
€ 16,50

CONSOMMÉ VOM ALBTÄLER RIND
mit Flädle, Markklösschen und kleiner Maultasche
11,50€

SCHAUMSUPPE KÜRBIS MIT INGWER PARFÜMIERT
an argentinischer Wildgarnele
€ 13,50



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE WEIHNACHTSFEIERN 2021

HAUPTGÄNGE

GEBRATENER RÜCKEN UND GESCHMORTES BÄCKCHEN VOM HEIMISCHEN KALB
mit frischem Herbstgemüse und einer Thymianjus
€ 22,50

REHRÜCKEN UND REHSCHULTER AUS DER GÖPPINGER JAGD
AN EINEM CRANBERRY-ROTKRAUT
in Rahm gegarten Kastanien und confierter junger Karotte
mit kleinen Schupfnudeln und einer Holunderjus
€ 31,50

BRUST & KEULE VON DER KLASSISCHE BAUERNENTE AN ROTKRAUT MIT LIMONENBLATT GEGART,
Rahmmarone und kleinen Kartoffelknödeln mit Dörripflaume
an einer Thymianjus
€ 25,50

SANFT GEGRILLTES FILET VOM ALBTÄLER RIND (180G)
an einem Sellerie-Walnussgemüse und einer Sauce Bearnaise
€ 28,50

12H GESCHMORTES BÄCKCHEN VOM IRISCHEN OCHSEN
mit Wurzelgemüse und glasierter Karotte
€ 19,50

GEFÜLLTE GANS FRISCH AUS DEM OFEN
mit Portweinkraut, Maronen in Karamellrahm
und gefüllten Kartoffelknödeln an einer Rosmarinjus
(Eine Gans ist jeweils nur für 5-6 Personen möglich
pro Person € 38,00



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE WEIHNACHTSFEIERN 2021

BEILAGEN ZU DEN HAUPTGÄNGEN

GRATIN VON DER SIEGLINDEKARTOFFEL

mit Parmesan

€ 3,50

FRISCH GEBACKENE KROKETTEN

Mit Meersalz

€ 3,50

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE VON BIOLANDEIERN

und einer Schmelze

€ 3,50

HAUSGEMACHTE GNOCCHIS

in Nussbutter gebraten

€ 3,50

FRISCHE BANDNUDELN

in Butter geschwenkt

€ 2,50



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE WEIHNACHTSFEIERN 2021

DESSERT

KLEINE KLASSISCHE „TARTE TATIN“ VON PFINZTALER APFEL
an einem Eis von gerösteten Haselnüssen und Grappa
€ 12,50

„RÖSTER“ VON DER WINTERZWETSCHGE MIT TONKABOHNE PARFÜMIERT
an einem Nougateis und Arabicameringue
€ 12,50

HAUSGEMACHTER PUDDING VON DER VALRHONA GUANAJA „70%“ SCHOKOLADE
mit Himbeere und einem Aniskrokant
€ 11,50

KLASSISCHE CRÈME BRÛLÉE MIT BRAUNEM ROHRZUCKER ABGEFLAMMT
an einem Cassisorbet und gebackener Minze
€ 10,50

UNSER „CAFÉ GOURMAND“ MIT EINEM ESPRESSO
und vier verschieden süßen Kleinigkeiten aus der Pâtisserie
€ 13,50

KLEINE CRÈME CARAMEL
im Glas mit frischen Früchten
€ 8,50



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE WEIHNACHTSFEIERN 2021

MENÜ „GANS CLASSIC“

AMUSE BOUCHE



GÄNSELEBER & APFEL

Terrine und gebratene Leber von der Gans mit heimischem Apfel und schwarze Walnuss an Wiesenkräutern und einem Madeiraaspik und hausgemachte Butterbrioche



GÄNSEESSENZ & KERBEL

Essenz von der Gans mit geschmortem Gänseklein und frischem Kerbel



GANS AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN

Gefüllte Gans frisch aus dem Ofen am Tisch tranchiert mit Portweinkraut, Maronen in Karamellrahm und gefüllten Kartoffelknödeln an einer Rosmarinjus



„SALZBURGER NOCKELN“

Frisch gebackene Salzburger Nockeln in der kleinen Cocotte serviert mit karamellisierter Banane und Thymian an einem Cassissorbet



FEINE PÂTISSERIE

3-Gang-Menü € 79,00 (ohne Suppe oder Vorspeise)

4-Gang-Menü € 92,00