



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

WINTERMENÜS 2021/2022 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

FELDSALAT & SAIBLING

Kleiner pflückfrischer Feldsalat mit gerösteten Kürbiskernen
an einem in Caipirinha gebeiztem Filet vom Eyachtaler Saibling

oder

WINTERSALAT & GRANATAPFEL

Winterliche Blattsalate in einem Granatapfeldressing
mit gerösteten Cashewnüssen und Quinoa
(vegetarisch)

oder

ENTENLEBER & BIRNE

Pavé von der Elsässer Entenleber mit Allerlei von der Birne und Gewürztraminer mit kleinen
Wiesenkräutern und hausgemachte Rosmarinbrioche
(Aufpreis 6,50€)



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

WINTERMENÜS 2021/2022 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 mariniertes Wildgarnele

oder

K & H

Schaumsuppe von der Pfälzer Sieglindekartoffel
mit einem Raz el Hanout-Öl und geräuchertem Heringskaviar

oder

HEILBUTT & MIESMUSCHEL

In Salzbutter gebratenes Filet vom schwarzen Heilbutt
in einem Sud von Miesmuscheln und Safran mit kleinem Gemüse
und geschmolzenem Lardo



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

WINTERMENÜS 2021/2022 INNERHALB DER HOCHZEITSPAUSCHALEN

HAUPTGÄNGE

ALBTÄLER FILET „WELLINGTON“

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

oder

KALB & KRÄUTERSEITLINGE

Gebratener Rücken und Sous-vide gegartes Bäckchen vom Kalb
mit gebratenen Kräuterseitlingen und Pastinake
an einer getrüffelten Kartoffelcrème und Rosmarinjus

oder

PERLHUHN & TOPINAMBUR

Gebratene Brust vom elsässischen Perlhuhn mit einem Walnusskrokant
an gebratenem Topinambur, Schalotten und eingelegtem Apfel
mit seiner Jus und einem Trüffelschaum

oder

OCHSE & ROSMARIN

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

oder

MAIS & TOFU

Allerlei vom Mais mit geräuchertem Tofu
und gebratenen Kräuterseitlingen
an einem Schaum von geröstetem Sesam
(vegetarisch)



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

WINTERMENÜS 2021/2022 INNERHALB DER HOCHZEITSPAUSCHALEN

DESSERTS

„CAFÉ GOURMAND“

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

oder

ZWETSCHGE & NOUGAT

„Röster“ von der Winterzwetschge mit Tonkabohne parfümiert
an einem Nougateis und Arabicameringue

oder

CRÈME BRÛLÉE & JOHANNISBEERE

Klassische Crème Brûlée mit braunem Rohrzucker abgeflammt
an einem Johannisbeersorbet und gebackener Minze

oder

ROHMILCHKÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN AUS ERLANGEN

Auswahl an Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann aus Erlangen
mit verschiedenen Senfen und Chutneys
dazu Früchtebrot nach unserem Hausrezept
(Aufpreis 6,50€)