



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

WINTERMENÜS 2021/2022 FÜR FEIERN UND VERANSTALTUNGEN

ERFRISCHENDE KLEINE HÄPPCHEN FÜR DEN WINTER 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



„Tarte d'oignons“ Kleiner französischer Zwiebelkuchen mit gerösteter Walnuss und Rosmarin
-vegetarisch-
pro Stück € 2,50



Frisch gebackene Mini „Quiche Lorraine“ mit Speck und Kürbis (auch vegetarisch möglich)
pro Stück € 2,60



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

WINTERMENÜS 2021/2022 FÜR FEIERN UND VERANSTALTUNGEN

VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

AMUSE BOUCHE



ENTENLEBER & BIRNE

Pavé von der Elsässer Entenleber mit Allerlei von der Birne und Gewürztraminer mit kleinen Wiesenkräutern und hausgemachte Rosmarinbrioche



K & H

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



HEILBUTT & MIESMUSCHEL

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



REH & PORTWEINKRAUT

In Nussbutter gebratener Rücken vom Reh unter einem Cashew-Olivenkrokant auf einem Portweinkraut an einer Crème von Sellerie und confierter junger Karotte mit einer Wildpfefferjus



„GUANAJA 70%“ & JOHANNISBEERE

Ganache von der Guanajaschokolade von Valrhona und einem Sorbet von Johannisbeeren und Sauternes und frischem Kerbel



FEINE PÂTISSERIE

4-Gang-Menü € 95,00

5-Gang-Menü € 114,00



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

WINTERMENÜS 2021/2022 FÜR FEIERN UND VERANSTALTUNGEN

UNSER WINTERMENÜ

AMUSE BOUCHE



FELDSALAT & SAIBLING

Kleiner Pflückfrischer Feldsalat mit gerösteten Kürbiskernen
an einem in Caipirinha gebeizten Filet vom Eyachtaler Saibling



BOHNE & REH

Cappuccino von der Borlottibohne
mit gebeiztem Rehfilet und einem Salbeischaum



PERLHUHN & TOPINAMBUR

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



ZWETSCHGE & NOUGAT

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



FEINE PÂTISSERIE

3-Gang-Menü mit Vorspeise € 64,00

3-Gang-Menü mit Suppe € 55,00

4-Gang-Menü € 71,00



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

WINTERMENÜS 2021/2022 FÜR FEIERN UND VERANSTALTUNGEN

KLEINES WINTERMENÜ

AMUSE BOUCHE



HIRSCH & WALDPILZ

Hausgemachte Pastete vom Hirsch mit Pistazie
und Waldpilzen an kleinem Wiesenkräutersalat
und Cumberlandsauce



ENTE & MARONE

Brust & Keule von der klassische Bauernente an Rotkraut mit Limonenblatt gegart,
Rahmmarone und kleinen Kartoffelknödeln mit Dörripflaume
an einer Thymianjus



„ÎLES FLOTTANTES“

Karamellisierte „Îles flottantes“ in einer Tonkabohnenmilch
mit Himbeeren und Minze



FEINE PÂTISSERIE

3-Gang-Menü € 49,00



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

WINTERMENÜS 2021/2022 FÜR FEIERN UND VERANSTALTUNGEN

VEGETARISCHES MENÜ

AMUSE BOUCHE



PICCANDOU & ROTE BEETE

Karamellisierte französischer Piccandoukäse an Texturen von der heimischen Rote Beete mit Wasabi und jungen Wiesenkräutern



KÜRBIS & KAVIAR

Schaumsuppe vom Pfälzer Kürbis mit Soyamilch verfeinert und Olivenölkaviar



MAIS & TOFU

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



DESSERT

3-Gang-Menü mit Vorspeise € 64,00

3-Gang-Menü mit Suppe € 55,00

4-Gang-Menü € 71,00