



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | BANKETTE FRÜHLING 2022

ERFRISCHENDE KLEINE FRÜHLINGSHÄPPCHEN ZUM SEKTEMPFANG

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
4,10€ pro Stück (wird nach Verbrauch berechnet)



Filet vom Baliklachs mit seinem Kaviarschmand
und Eschalotte auf dem Löffel serviert
3,50€ pro Stück



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



Marinierte Wassermelone in Würfel mit Hummertatar und Minze
4,10€ pro Stück



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



Blätterteigschnecke mit Oliven und getrockneten Tomaten und Käsegebäck
2,90€ pro Stück



Matjestatar mit hausgemachter Honiggurke
und seinem Kaviar auf Pumpernickel
3,10€ pro Stück



Tatar vom heimischen Rind
mit gebackenen Kapern und Piment d'Espelette auf Toast
3,50€ pro Stück



Praline von der Entenleber
an einem Gewürztraminergelee auf dem Löffel serviert
4,10€ pro Stück



Gebackene Frühlingsrollen
mit einem Sweet-Chillidip im Bambuskorb serviert
2,90€ pro Stück





VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | BANKETTE FRÜHLING 2022

VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

ENTENLEBER & „CACAO“

Pavé von der Entenleber mit einem Kakaoaspik
an kleinen Wildkräutern und einem Apfelchutney an kandiertem Ingwer
dazu hausgemachte Brioche



„MINESTRONE“ & JAKOBSMUSCHEL

Unsere Minestrone mit heimischen Frühlingsgemüse und Zitronenöl
an gebratener Jakobsmuschel



WOLFSBARSCH & KAROTTE

Filet vom Wolfsbarsch auf „alten“ Karottensorten
mit Purple Curry an einer leichten Stockfischbrandade
und Bulgur



LAMM & ZUCCHINI

Gebratenes Carré und in Olivenöl confierte Schulter vom französischen Lamm
unter einer Bärlauchkruste
an einem Zucchini -Paprikagemüse mit geschmorter Schalotte
und Tessiner Polenta an einer Bohnenkrautjus



RHABARBER & „IVOIRE“

Parfait von der weißen „Ivoire“ Schokolade von Valrhona
an gefrorenem und sous-vide gegartem Rhabarber
mit einem Holundergel



FEINE PÂTISSERIE

4-Gang-Menü € 95,00

5-Gang-Menü € 114,00



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | BANKETTE FRÜHLING 2022

UNSER FRÜHLINGSMENÜ

AMUSE BOUCHE



SPARGEL & SAIBLING

Salat vom Bruchsaler Spargel und gebeiztem Saiblingsfilet
mit kleinen Wiesenkräutern und einem Passionsfruchtgel
an kleinen Croutons



ERBSE & CAMBERTI

Schaumsuppe von der Frühlingserbse mit einem Olivenölschaum
und Völkersbacher Cambertischinken



ST. PIERRE & OLIVE

Gebratenes Filet vom Sankt Petersfisch
auf gebratenem grünem Spargel und Allerlei von der Kichererbse
mit Basilikum und Vermouthschaum



PERLHUHN & AUBERGINE

Sous-vide gegarte und gebratene Brust vom französischen Perlhuhn
mit Kräuterseitlingen und glasiertem Apfel mit Frühlingskarotte
und einer Creme von im Ofen gegarten Auberginen mit Rosmarin
an einem Trüffelschaum



ERDBEERE & TANARIVA

Delice von Erdbeere in verschiedenen Texturen
An einem Ganache von Tanariva Schokolade von Valrhona und Mandelmilch

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



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | BANKETTE FRÜHLING 2022

UNSER KLEINES FRÜHLINGSMENÜ

AMUSE BOUCHE



SPARGEL & „GAMBERO ROSSO“

Schaumsuppe vom weißen Spargel mit Kerbel parfümiert
an argentinischer Wildgarnele



OCHSE & BÄRLAUCH

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



„ÎLES FLOTTANTES“

Karamellisiertes „Îles flottantes“ in einer Tonkabohnenmilch
mit Sorbet und frischen Himbeeren an Minze

3-Gang-Menü 49€



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | BANKETTE FRÜHLING 2022

VEGETARISCHES MENÜ

AMUSE BOUCHE



GURKE & ZIEGENKÄSE

Allerlei von der Gurke und Melone
mit geröstetem Ziegenkäse und Pinienkernen an Catnipminze



ERBSE & SOYA

Schaumsuppe von der Frühlingserbse mit Kerbel parfümiert
und Sojamilch an Cashewnusscrunch



BLUMENKOHL & SPARGEL

Delice vom Blumenkohl und Spargel mit pochiertem Wachtelei mit
einem Parmesancrunch und Oliven
an einem Hafermilchschaum mit Macis



DESSERT

3-Gang-Menü mit Vorspeise € 64,00

3-Gang-Menü mit Suppe € 55,00

4-Gang-Menü € 77,00