



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

UNSER GOURMET-MENÜ

ENTENLEBER & „EQUATORIALE 55%“

Pavé von der Entenleber mit Valrhonaschokolade
an confierter Zedratzitrone und Tapioka
mit Schafgarbe und Brioche



KNOLLESELLERIE & WILDSCHWEIN

Schaumsüppchen von der Knollensellerie und Boskopapfel
mit Wildschweinbauch und Arganölmalto



SKREI & STECKRÜBE

In Nussbutter gebratenes Loin vom Winterkabeljau
mit Steckrübe und Walnuss an Rosenkohlblättern
und einem Vermouthschaum



„NOIR DE BIGOREE“ & ARTISCHOCKE

Gebratener Rücken, Bäckchen und Bauch vom Pyrenäenschwein
an Allerlei von der Artischocke und Kichererbse
mit Mandel und confierter Tomate



„GUANAJA 70%“ & JOHANNISBEERE

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



PETIT FOUR

3-Gänge Vorspeise /Hauptgang/Dessert	75,00 €
4-Gänge Vorspeise/Zwischengang oder Fisch/Hauptgang/Dessert	89,00 €
5-Gänge Vorspeise/Zwischengang/Fisch/Hauptgang/ Dessert	112,00 €

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

Pflückfrische Frühlingsalate mit „gepufftem“ Quinoa
und Croûtons an einem Aroniabeerendressing 14,50 €

Tatar vom Albtäler Rind „klassisch angemacht“ 21,50 €
mit gebratenem Wachtelei und geröstetem „Anno Dazumal“ Bauernbrot

Klassische Terrine von der Entenleber 50 gr | 22,50 €
mit einem Chutney vom Pfnztaler Apfel und Single Malt 80 gr | 28,50 €
an hausgemachter Brioche

Consommé vom Albtäler Rind 11,50 €
mit Markklößchen, Maultäschchen, Flädle

Schaumsüppchen von der Knollensellerie 14,50 €
und Boskopapfel
mit Wildschweinbauch und Arganölmalto



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HAUPTTEIL

In Nussbutter gebratenes Loin vom Winterkabeljau mit Steckrübe und Walnuss an Rosenkohlblättern und einem Vermouthschaum	30,50 €
Sanft geschmortes Bäckchen vom heimischen Ochsen mit Bärlauchgnocchis und Pastinake an confierter Tomate in einer Bohnenkrautjus	27,50 €
Sauté von der Kalbsleber und Bries mit Apfel und „Cima di Rape“ an gerösteten Pinienkernen und einer Kartoffelcreme mit gereiftem Parmesan	26,50 €
Klassisches Entrecôte vom Albtäler Rind mit einem Confit von roten Zwiebeln und Grenadine an karamellisierter Walnuss und gebratenen Kartoffeln „Pont neuf“	28,50 €
Handgemachte Tortelli mit Ziegenkäse-Rosmarin gefüllt an geflammter Birne und einem Vermouthschaum	24,50 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

ZUM GUTEN SCHLUSS

Variation von hausgemachten Sorbets mit frischen Früchten	11,50 €
Crème Brûlée mit Tonkabohne an hausgemachtem Sorbet	12,50 €
Hausgemachtes Grießflammeri von Bio Weizen an eingelegten Aprikosen mit Anis und einem Ingwerkaramell	13,50 €
Ganache von der Guanajaschokolade von Valrhona und einem Sorbet von Johannisbeere und Sauternes und frischem Kerbel	17,50 €