



VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

HOCHZEITSMENÜSVORSCHLÄGE PAUSCHALE FRÜHLING 2022

VORSPEISEN

LACHS & GURKE

Tatar und Filet vom hausgebeizten schottischen Lachs
in einem Sud von Gurke mit geröstetem Sesam
an einem Wasabi-Dillsorbet

oder

FRÜHLINGSSALAT & BLAUBEERE

Pfälzer Frühlingssalate in einem Olivenöldressing
mit gerösteter Cashewnuss und Blaubeere

oder

SAIBLING & SPARGEL

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

oder

ENTENLEBER & „CACAO“

Pavé von der Entenleber mit einem Kakaoaspik
an kleinen Wildkräutern und einem Apfelchutney an kandiertem Ingwer
dazu hausgemachte Brioche
(Aufpreis 7,50€)



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HOCHZEITSMENÜSVORSCHLÄGE PAUSCHALE FRÜHLING 2022

SUPPEN UND ZWISCHENGÄNGE

BADISCHE FESTTAGSSUPPE

Badische Festtagssuppe mit Markklösschen,
Flädle, Gemüsestreifen und kleinen Maultäschle

oder

ERBSE & „CAMBERTI“

Schaumsuppe von der Frühlingserbse mit einem Olivenölschaum
und Völkersbacher Cambertischinken

oder

SPARGEL & „GAMBERO ROSSO“

Schaumsuppe vom weißen Spargel mit Kerbel parfümiert
an argentinischer Wildgarnele

oder

ST- PIERRE & OLIVE

Gebratenes Filet vom Sankt Peterfisch
auf gebratenen grünen Spargel und Allerlei von der Kirchererbse
an einem Vermouthschaum und Basilikum



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HOCHZEITSMENÜSVORSCHLÄGE PAUSCHALE FRÜHLING 2022

HAUPTGÄNGE

ALBTÄLER FILET „WELLINGTON“

Filet vom Albtäler Rind im Blätterteigmantel mit Pilzduxelles
und glasiertem Herbstgemüse 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 Kartoffelcreme und Rosmarinjus

oder

PERLHUHN & AUBERGINE

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

oder

OCHSE & BÄRLAUCH

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

oder

BLUMENKOHL & SPARGEL

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



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HOCHZEITSMENÜSVORSCHLÄGE PAUSCHALE FRÜHLING 2022

DESSERTS

„CAFÉ GOURMAND“

Unser „Café Gourmand“ mit einem Espresso
und vier verschiedenen süßen Kleinigkeiten aus der Pâtisserie

oder

„IVOIRE“ & RHABABER

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

oder

CREME BRÛLÉE & CASSIS

Klassische Creme Brûlée mit braunem Rohrzucker abgeflammt
an einem Cassissorbet und gebackener Minze