



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



### SPARGEL & „GAMBERO ROSSO“

Schaumsüppchen vom Bruchsaler Spargel  
mit argentinischer Wildgarnele und Limonenölmalto



### HEILBUTT & MIESMUSCHEL

In Olivenöl gebratenes Filet vom Heilbutt in einem Miesmuschelsud  
an Tomaten-Honig-Chutney und Yuzu  
mit confierter Aubergine



### LIMOUSIN LAMM & ARTISCHOCKE

Gebratener Rücken und in Olivenöl confierte Schulter vom Limousin Lamm  
an Allerlei von der Artischocke und Kichererbse mit Mandeln  
und confierter Tomate



### RHABARBER & GIN TONIC

Sous-vide gegarter Rhabarber auf einem Himbeersorbet  
mit Baiser und einem Gin-Tonic-Gel



### 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 Pfinztaler Apfel und Single Malt 80 gr | 28,50 €  
an hausgemachter Brioche

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

Schaumsüppchen vom Bruchsaler Spargel 14,50 €  
mit argentinischer Wildgarnele und Limonenölmalto



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## HAUPTTEIL

In Olivenöl gebratenes Filet vom Heilbutt 32,50 €  
in einem Miesmuschelsud an Tomaten-Honigchutney und Yuzu

Sanft geschmortes Bäckchen vom heimischen Ochsen 27,50 €  
mit Bärlauchgnocchis und Pastinake an confierter Tomate in einer Bohnenkrautjus

Klassisches Entrecôte vom Albtäler Rind 28,50 €  
mit einem Confit von roten Zwiebeln und Grenadine an karamellisierter Walnuss  
und gebratenen Kartoffeln „Pont neuf“

Handgemachte Tortelli mit Ziegenkäse-Rosmarin gefüllt 24,50 €  
an geflammter Birne und einem Vermouthschaum



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 € |
| Sous-vide gegarter Rhabarber auf Himbeersorbet<br>mit Baiser und einem Gin-Tonic-Gel                                   | 13,50 € |
| Ganache von der Guanajaschokolade von Valrhona<br>und einem Sorbet von Johannisbeere und Sauternes und frischem Kerbel | 14,50 € |
| Kleine Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen<br>hausgemachtem Fruchtebrot und Fruchtseuf                      | 18,50 € |