



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



### ERBSE & „GAMBERO ROSSO“

Schaumsuppe von der Sommererbse  
mit Avocado und in Schwarzwald Miso gegarter Wildgarnele an Holzkohlemalto



### 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



### APRIKOSE & MASCARPONE

Sautierte Aprikosen mit weißer Schokolade  
und Pinienkernen an einem Mascarponeeis und gepufftem Quinoa  
an Rosmarin



### 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

Pflückfrischer Sommersalat mit „gepufftem“ Bulgur und sautiertem Pfirsich  
mit Crôutons an einem Holunderdressing 14,50 €

Tatar vom Albtäler Rind „klassisch angemacht“ 21,50 €  
mit gebratenem Wachtelei und Sardelle  
an 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

Schaumsuppe von der Sommererbse 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 Olivengnocchis 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

Albtäler Carré vom Kalb am Stück gebraten und am Tisch tranchiert  
an einem Gemüse von grünem Spargel und geschmolzenem „Lardo di Colonata“  
an confierter Ofenkarotte, einer Tessiner „Rosso del Ticino“ Polenta mit Sommertrüffel  
*Ab 2 Personen, Vorfreude: 45 min* *pro Person* 49,50€



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 €
Sautierte Aprikosen mit weißer Schokolade und Pinienkernen an einem Mascarponeeis und gepufftem Quinoa an Rosmarin	13,50 €
Ganache von der Guanajaschokolade von Valrhona und einem Sorbet von Johannisbeere und Sauternes und frischem Kerbel	14,50 €
Kleine Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen hausgemachtem Früchtebrot und Fruchtseuf	18,50 €