



VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE SOMMER 2022

Wir bitten um eine einheitliche Menüauswahl, natürlich berücksichtigen wir Vegetarier, Veganer oder Gäste mit Unverträglichkeiten

LACHS & GURKE

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

oder

SOMMERSALAT & BLAUBEERE

Pflückfrische Pfälzer Sommersalate in einem Olivenöldressing
mit gerösteter Cashewnuss und Blaubeere

oder

ANGUS & MANGO

Carpaccio vom Angusrind mit Mango
und kleinen Kräutern an geröstetem Sesam
und einem Limettengel

oder

ENTENLEBER & „CACAO“

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



BADISCHE FESTTAGSSUPPE

Badische Festtagssuppe mit Markklößchen, Flädle, Gemüsestreifen
und kleinen Maultäschle

oder

ERBSE & „JAMÓN SERRANO“

Schaumsuppe von der Sommererbse mit frischem Basilikum und Cashewnuss
an spanischem Serranoschinken

oder

GRÜNE TOMATE & „GAMBERO ROSSO“

Kaltschale von der grünen Tomate mit ligurischem Olivenöl
an argentinischer Wildgarnele

oder

ROTBARBE & TOMATE

Gebratenes Filet von der Rotbarbe
In einem Miesmuschelsud
an einem Tomaten-Fenchelchutney und Yuzu



VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE SOMMER 2022

ALBTÄLER „FILET WELLINGTON“

Filet vom Albtäler Rind im Blätterteigmantel mit Pilzduxelles und glasiertem Sommergemüse an Kartoffelgratin und Portweinjus
(Aufpreis 8,50€)

oder

KALB & „ROSSO DEL TICINO“

Gebratener Rücken und Sous-vide gegartes Bäckchen vom Kalb an einem Auberginen-Kirschtomatengemüse und Tessiner Vollkornpolenta mit einer Thymianjus und Sommertrüffelschaum

oder

PERLHUHN & AUBERGINE

Sous-vide gegerichte Brust vom französischen Perlhuhn mit Kräuterseitlingen und glasiertem Apfel mit Sommerkarotte und einer Crème von im Ofen gegarten Auberginen mit Rosmarin an einem Trüffelschaum

oder

OCHSE & OLIVE

12 Stunden sanft geschmortes Bäckchen vom heimischen Ochsen an einer Rosmarinjus mit Waldpilzen und confierter Tomate an „gepickelten“ Schalotten und kleinen Olivengnocchis

oder

SPIGA & TRÜFFEL

Handgemachte Spigapasta mit gebratener Aubergine und Mandeln an confierter Tomate und Sommertrüffel



„CAFÉ GOURMAND“

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

oder

APRIKOSE & MASCARPONE

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

oder

CREME BRÛLÉE & CASSIS

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

