



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 2022

ERFRISCHENDE KLEINE SOMMERHÄPPCHEN ZUM SEKTEMPFANG

Frische „Pleiade Ploget“ Auster aus der Normandie
mit Zitrone und Pumpernickel auf Eis serviert
-4,10€ pro Stück-



Filet vom Baliklachs mit seinem Kaviarschmand und Eschalotte
-3,50€ pro Stück -



Französischer St. Maure Ziegenkäse
auf hausgemachtem Fruchtebrot mit Pistazien und Thymian
-3,20€ pro Stück -



Marinierte Würfel von der Wassermelone
mit gebratener Gamba und Minze
-4,10€ pro Stück-



Frisch gebackene Mini „Quiche Lorraine“ mit Speck und Lauch (auch vegetarisch möglich)
-2,60€ pro Stück -



Blätterteigschnecke mit Oliven
und getrockneten Tomaten und Käsegebäck
-2,90€ pro Stück -



Desietra Osietra Kaviar aus deutscher Aquakultur in der Dose serviert
mit Blinis, Ei und Crème Fraîche mit Meersalz
-79€ pro Dose für ca. 2-4 Personen-



Tatar vom heimischen Rind
mit gebackenen Kapern und Piment d'Espelette auf Toast
-3,50€ pro Stück-



Praline von der Entenleber mit Pumpernickel und Sultaninen
an einem Gewürztraminer-gelee
-4,10€ pro Stück-



Gebackene Frühlingsrolle
mit einem Sweet-Chillidip
-2,90€ pro Stück -



Kleiner Ziegenkäsemuffin mit Rosmarin
und einem Passionsfruchtgel
-1,20€ pro Stück-

Bitte wählen Sie pro Sorte mindestens 10 Häppchen.
Wir freuen uns auf Ihre Auswahl



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 2022

VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

AMUSE BOUCHE



ENTENLEBER & „CACAO“

Pavé von der Entenleber mit einem Kakaoaspik
an kleinen Wildkräutern und Apfelchutney dazu kandierter Ingwer
und hausgemachte Brioche



ERBSE & „JAMÓN SERRANO“

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



ROTBARBE & TOMATE

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



SOMMERREH & PFIFFERLINGE

Gebratener Rücken und sanft gegarte Schulter vom Sommerreh
mit glacierten Pfifferlingen, Zucchini und geschmortem Paprika
an kleinen Olivengnocchis und einer Rosmarinjus



APRIKOSE & MASCARPONE

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



FEINE PÂTISSERIE

4-Gang-Menü 95€

5-Gang-Menü 114€





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 2022

UNSER SOMMMERMENÜ

AMUSE BOUCHE



TUNA & MANGO

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



GRÜNE TOMATE & „GAMBERO ROSSO“

Kaltschale von der grünen Tomate mit ligurischem Olivenöl
an argentinischer Wildgarnele



LANDSCHWEIN & KICHERERBSE

Knusprig gebratener Bauch vom Kraichgauer Landschwein
mit zweierlei Kichererbsen und einer Jus mit milder Soyasauce
an kandiertem Ingwer und Yuzu



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



ERDBEERE & SHISO

Bruchsaler Erdbeeren an einem Rum-Rosmarinbiskuit
mit einem Mandelmilcheis und Meringue
mit Shisokresse

4-Gang-Menü mit Suppe 69€

4-Gang-Menü mit Zwischengang 79€

5-Gang-Menü 89€



VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 2022

UNSER KLEINES SOMMERMENÜ

AMUSE BOUCHE



TOMATE & PFIRSICH

Salat von verschiedenen Tomatensorten und Pfirsich
mit Mozzarella und Basilikum
an gerösteten Pinienkernen



LAMM & TABOULÉ

„Tajine“ vom Lamm mit Backpflaume
und confierter Zitrone und schwarzen Oliven
an Cous-Cous mit Minze und kleinem Gemüse



Rote Grütze & Kerbel

Kleine gelierte Rote Grütze von der Kirsche und Himbeere
an einem Kerbeleis und Schokoladenmalto

3-Gang-Menü 52€





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS Sommer 2022

Vegetarisches Menü

AMUSE BOUCHE



AVOCADO & GURKE

Délice von der Pfälzer Landgurke an einer Avocadocrème
mit einem Limettenbaiser und Koriander
an einem Cous-Cous mit Ras-el-Hanout



KAROTTE & JACKFRUIT

Schaumsuppe von der Sommerkarotte mit Ingwer parfümiert
an sautierter Jackfruit und Holzkohlepulver



SPIGA & TRÜFFEL

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



Dessert

3-Gang-Menü mit Suppe 55€

3-Gang-Menü mit Vorspeise 64€

4-Gang-Menü 71€

