



VILLA HAMMERSCHMEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE Herbst 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

### FELDSALAT & MANDARINE

Pflückfrischer Feldsalat an einem Mandarindressing  
mit Landbrotcroûtons, Speck und Pinienkerne

oder

### ANGUS & KÜRBIS

Carpaccio vom Angusrind mit Kürbis  
und kleinen Kräutern an geröstetem Sesam  
und eingelegtem Muskatkürbis

oder

### ENTENLEBER & KUMQUAT

Pavé von der Entenleber mit einem Agrumenaspik  
an kleinen Wildkräutern und Zwergorangen an confierter Karotte und Walnuss,  
dazu hausgemachte Brioche  
(Aufpreis 8,50€)



### BADISCHE FESTTAGSSUPPE

Badische Festtagssuppe mit Markklößchen, Flädle, Gemüsestreifen  
und kleinen Maultäschle

oder

### SELLERIE & PERLUHUN

Schaumsuppe von der Knollensellerie und Apfel an Perlhuhnschinken

oder

### KÜRBIS & GARNELE

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit einem Tonkabohnenschaum  
und marinierter Wildgarnele

oder

### SAIBLING & „DASHI“

Gebratenes Filet vom Saibling  
in einem Dashisud mit kleiner Gurke und confierter Tomate  
an Vermouthschaum





VILLA HAMMERSCHMEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE Herbst 2022

### ALBTÄLER „FILET WELLINGTON“

Filet vom Albtäler Rind im Blätterteigmantel mit Pilzduxelles  
und glasiertem Sommergemüse an Kartoffelgratin und Portweinjus  
(Aufpreis 11,50€)

oder

### KALB & SCHWARZWURZEL

Gebratener Rücken und geschmortes Bäckchen vom Kalb  
an Schwarzwurzelgemüse mit Herbsttrüffel  
und Thymianschupfnudeln

oder

### HIRSCH & KNÖDEL

Sanft geschmortes Ragout vom Hirsch  
an einer Rosmarinjus mit gebratenen Waldpilzen, karamellisierter Birne und  
Kartoffelknödel mit Walnuss gefüllt.

oder

### SPIGA & TRÜFFEL

Handgemachte Spigapasta mit gebratener Pastinake und gesalzener Marone  
mit Herbsttrüffel



### „CAFÉ GOURMAND“

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

oder

### PAVLOVA & CASSIS

Kleines Pavlovatörtchen mit frischen Beeren  
und einer Vanille-Tonkabohnencreme gefüllt  
an einem Cassissorbet und frischem Kerbel

oder

### CRÈME BRÛLÉE & JOHANNISBEERE

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

