



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

