



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS HERBST 2022

### ERFRISCHENDE KLEINE HÄPPCHEN ZUM SEKTEMPFANG

Frische „Pleiade Ploget“ Auster aus der Normandie  
mit Zitrone und Pumpernickel, auf Eis serviert  
-4,80€ pro Stück-



Filet vom Baliklachs mit seinem Kaviarschmand und Eschalotte  
-3,80€ pro Stück -



Französischer St. Maure Ziegenkäse  
auf hausgemachtem Früchtebrot mit Pistazien und Thymian  
-3,40€ pro Stück -



Kleines Vitello Tonato vom Kalbsfilet mit Kapern und confierter Tomate  
-3,80€ pro Stück-



Frisch gebackene Mini „Quiche Lorraine“ mit Speck und Lauch (auch vegetarisch möglich)  
-2,90€ pro Stück -



Blätterteigschnecke mit Oliven und getrockneten Tomaten  
-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  
-3,80€ pro Stück-



Praline von der Entenleber mit Pumpernickel und Sultaninen  
an einem Gewürztraminergelee  
-4,40€ pro Stück-



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



Kleiner Ziegenkäsemuffin mit Rosmarin und einem Passionsfruchtgel  
-1,40€ pro Stück-



„Sweet & Sour“ Kürbis mit gebratener Gamba  
-4,40€ pro Stück-

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





VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS HERBST 2022

### VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

#### AMUSE BOUCHE



#### ENTENLEBER & KUMQUAT

Pavé von der Entenleber mit einem Agrumenaspik  
an kleinen Wildkräutern und Zwergorangen an confierter Karotte und Walnuss,  
dazu hausgemachte Brioche



#### SELLERIE & PERLUHN

Schaumsuppe von der Knollensellerie und Apfel an Perlhuhnschinken



#### STEINBUTT & „DASHI“

Gebrautes Filet vom Steinbutt  
in einem Dashisud mit kleiner Gurke und confierter Tomate  
an Vermouthschauau



#### REH & PFIFFERLINGE

Gebrauter Rücken und sanft gegarte Schulter vom Reh  
mit glacierten Pfifferlingen und Portweinkraut an kleinen Safrangnocchis  
und einer Rosmarinjus



#### „Nyangbo“ & Kürbis

Allerlei von der Nyangboschokolade von Valrhona  
geschmortem Muskatkürbis und Maracuja mit Pistazie



#### FEINE PÂTISSERIE

4-Gang-Menü 98€

5-Gang-Menü 118€





VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS HERBST 2022

### UNSER HERBSTMENÜ

#### AMUSE BOUCHE



#### FELDSALAT & MANDARINE

Pflückfrischer Feldsalat an einem Mandarindressing  
mit Landbrotcroûtons, Speck und Pinienkerne



#### KÜRBIS & GARNELE

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit einem Tonkabohnenschaum  
und marinierter Wildgarnele



#### LANDSCHWEIN & KÜRBIS

Knusprig gebratener Bauch vom Kraichgauer Landschwein  
mit Hokkaidokürbis und Kirchererbsen an einer Rosmarinjus



#### KALB & SCHWARZWURZEL

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



#### PAVLOVA & CASSIS

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

4-Gang-Menü mit Suppe 74€

4-Gang-Menü mit Zwischengang 84€

5-Gang-Menü 94€



VILLA HAMMERSCHMEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS HERBST 2022

### UNSER KLEINES HERBSTMENÜ

#### AMUSE BOUCHE



#### KÜRBIS & GARNELE

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis  
mit Tonkabohnenschaum  
und marinierter Wildgarnele



#### HIRSCH & KNÖDEL

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



#### ZWETSCHGE & BASILIKUM

Zwetschgenröster „am Stück“ mit einem Tonkabohneneis,  
Basilikum und Schokoladenmalto

3-Gang-Menü 64,00€



VILLA HAMMERSCHMEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS HERBST 2022

### Vegetarisches Menü

#### AMUSE BOUCHE



#### MUSKATKÜRBIS & TOFU

Carpaccio vom Muskatkürbis mit Topinamburcrisp  
an geräuchertem Tofu und gerösteten Pinienkerne



#### KNOLLENSELLERIE & JACKFRUIT

Schaumsuppe von der Knollensellerie und Bio-Apfel  
an sautierter Jackfruit und Holzkohlepulver  
mit einem Soyamilchschaum



#### SPIGA & TRÜFFEL

Handgemachte Spigapasta mit gebratener Pastinake und gesalzener Marone  
mit Herbsttrüffel



#### Dessert

3-Gang-Menü mit Suppe 58€

3-Gang-Menü mit Vorspeise 64€

4-Gang-Menü 74€

