



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

UNSER GOURMET-MENÜ

ENTENLEBER & „NASHI“

Terrine von der Entenleber mit Nashibirne und Thymian
an karamellisierter Walnuss und kleinen Wiesenkräutern
dazu hausgemachtes Butterbrioche



MAIS & JAKOBSMUSCHEL

Schaumsüppchen vom Mais mit gebratener Jakobsmuschel
und iberischem Speck an Holzkohlepulver



STEINBUTT & BLUMENKOHL

In Nussbutter gebratenes Filet vom Steinbutt
mit Blumenkohl, Apfel an Taggiascaolive
an einem Vermouthschaum



„TRU NORMAND“

Kleines Sorbet vom Pfnztaler Apfel
mit Rosmarin und Coquerel Calvados



REH & TOPINAMBUR

Gebratener Rücken und geschmorte Schulter vom heimischen Reh
an einer Crème von Topinambur und Quinoa
mit Marone an einer Bohnenkrautjus



„NYANGBO“ & KÜRBIS

Allerlei von der Nyangboschokolade von Valrhona
mit Rohrzucker geschmorter Muskatkürbis
und Maracuja und Pistazie



PETIT FOUR

3-Gänge Vorspeise /Hauptgang/Dessert	75,00 €
4-Gänge Vorspeise/Zwischengang oder Fisch/Hauptgang/Dessert	89,00 €
5-Gänge Vorspeise/Zwischengang/Fisch/Hauptgang/ Dessert	118,00 €

Weinreise zum 3-Gang-Menü	32,00 €
Weinreise zum 4-Gang Menü	42,00 €
Weinreise zum 5-Gang Menü	49,00 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

IHR EINSTIEG

Pflückfrische Herbstsalate mit „gepufftem“ Quinoa und Walnuss
mit Crôutons an einem Johannisbeerdressing 14,50 €

Tatar vom Albtäler Rind „klassisch angemacht“ 21,50 €
mit gebratenem Wachtelei und Sardelle an geröstetem „Anno Dazumal“ Bauernbrot

Klassische Terrine von der Entenleber 50 gr | 22,50 €
mit einem Chutney vom Pfinztaler Apfel und Single Malt 80 gr | 28,50 €
an hausgemachter Brioche

Consommé vom Albtäler Rind 11,50 €
mit Markklößchen, Maultäschchen, Flädle

Schaumsüppchen vom Mais mit gebratener Jakobsmuscheel 14,50 €
und iberischem Speck an Holzkohlepulver



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HAUPTTEIL

In Olivenöl gebratenes Filet vom Steinbutt 36,50 €
mit herbstlichen Blumenkohl, Apfel und Taggiascaolive

Klassische Bauernente frisch aus dem Ofen an einem Rotkraut 28,50 €
mit Limettenblatt gegart an Rahmmarone und Kartoffelknödel mit Dörripflaume

Klassisches Entrecôte vom Albtäler Rind 32,50 €
mit einem Confit von roten Zwiebeln und Grenadine an karamellisierter Walnuss
und gebratenen Kartoffeln „Pont neuf“

Handgemachte Ravioli mit Frischkäse und Waldpilzen gefüllt 26,50 €
an gesalzener Kastanie und einem Trüffelschaum

6 Wochen gereiftes „Cote de boeuf“ vom Albtäler Ochsen
-im Ganzen gebraten und am Tisch tranchiert-
mit Mangold, Waldpilzen und Pinienkernen einer getrüffelten Kartoffelcreme
Vorfreude: 45 Minuten Für 2 Personen pro Person 49,50 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

ZUM GUTEN SCHLUSS

„Tru normand“

Kleines Sorbet vom Pfinztaler Apfel mit Rosmarin und Coquerel Calvados 7,50 €

Variation von hausgemachten Sorbets mit frischen Früchten 12,50 €

Crème Brûlée mit Tonkabohne an hausgemachtem Sorbet 12,50 €

Pavlovatörtchen mit frischen Beeren 13,50 €
und einer Vanille-Tonkabohnencreme gefüllt an einem Cassisorbet und
frischem Kerbel

Allerlei von der Nyangboschokolade von Valrhona 14,50 €
mit Rohrzucker, geschmortem Muskatkürbis und Maracuja und Pistazie

Kleine Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen 18,50 €
mit hausgemachtem Fruchtebrot und Fruchtseuf