



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

WEIHNACHTSMENÜ 2022

APERITIFHÄPPCHEN

Entenleber & Birne

Terrine und Praline von der elsässischen Entenleber
mit Topinambur und „Bonne Louise“ Birne
und gerösteten Pinienkernen
an hausgemachter Brioche



Steckrübe & Jakobsmuschel

Schaumsuppe von der Steckrübe mit gebratener Jakobsmuschel
und geräuchertem Saiblingskaviar



Steinbutt & Schwarzwurzel

In Olivenöl gebratenes Filet vom Steinbutt
an Schwarzwurzel und Taggiascaolive
mit gerösteten Haselnüssen
und confierter Zedratzitrone



Filet „Wellington“

Filet vom Albtäler Rind im Blätterteigmantel
mit einem Waldpilzduxelles und geschmorter Vanillekarotte
mit Portweinzwiebel an Kartoffel-Trüffelgratin
und seiner Jus



Apfel & Rosine

„Gelierter“ und Chutney von im Ofen geschmortem Apfel
mit gelben Rosinen, Zimtcracker und einem Schokoladensorbet
an Rosmarin



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

WEIHNACHTSMENÜ 2022

„Petit“ Weihnachtsbäckerei

3 Gang Menü 78,00 €

4 Gang Menü 97,00 €

5 Gang Menü 119,00 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

WEIHNACHTSMENÜ 2022 VEGETARISCH

APERITIFHÄPPCHEN

Feldsalat & Pomeranze

Pflückfrischer Pfälzer Feldsalat in einem Orangendressing
mit gerösteten Cashewnüssen und gepufftem Quinoa



Blumenkohl & Jackfruit

Schaumsuppe vom winterlichen Blumenkohl
mit Zitronengras parfümiert
und sautierter Jackfruit



„Beet Wellington“

Gebackene Rote Bete im Blätterteigmantel
mit einem Waldpilzduxelles, Portweinzwiebel und Mangold
an einer vegetarischen Jus mit Trüffelschaum



„Bahibe“ & Yuzu

Délíce von der Bahibeschokolade von Valrhona
mit einem Yuzu-Sakesorbet mit Sesamkrokant
und Honigkresse



„Petit“ Weihnachtsbäckerei

3 Gang Menü 69,00 €

4 Gang Menü 84,00 €