



VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE WINTER 2022/2023

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 Pinienkernen

oder

ANGUS & KÜRBIS

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

oder

ENTENLEBER & FEIGE

Pavé von der Entenleber mit Feige glasiert an kleinen Wildkräutern und roter Bete mit
gepufftem Bulgur dazu hausgemachter Brioche
(Aufpreis 8,50€)



BADISCHE FESTTAGSSUPPE

Badische Festtagssuppe mit Markklößchen, Flädle, Gemüsestreifen
und kleinen Maultäschle

oder

KAROTTE & WILDGARNELE

Schaumsuppe von der Lagerkarotte mit Kokosmilch parfümiert
an gebratener Wildgarnele

oder

CHAMPIGNON & CAMBERTI

Cappucino vom weißen Champignon mit einem Arabicaschaum und
Völkersbacher Cambertischinken

oder

ROTBARBE & FREGOLA SARDA

Gebratenes Filet von der Rotbarbe
auf sardischer Hartweizenpasta mit Oktopus
und Zucchini-paprikagemüse an einem Olivenölschaum



VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE WINTER 2022/2023

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

ENTE & KNÖDEL

Klassisch im Ofen gegarte Brust und Keule von der Ente
an Rotkraut mit Kronsbeeren und gefüllten Kartoffelklößen an einer Thymianjus

oder

SPIGA & TRÜFFEL

Handgemachte Spigapasta mit einer Trüffel-Frischkäsefüllung,
auf Meersalz gegarter Schwarzwurzel und Marone
mit einem Trüffelschaum



„CAFÉ GOURMAND“

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

oder

CHAMPAGNER & MANDARINE

Champagnermousse mit Mandarine in verschiedenen Texturen
an Pistazien und Kerbel mit einem Olivenölmalto

oder

CRÈME BRÛLÉE & JOHANNISBEERE

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