



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## UNSER GOURMET-MENÜ

### ENTENLEBER & ANANAS

Terrine von der Entenleber mit Ananas und Rosmarin  
an gerösteten Pinenkernen und kleinen Kräutern  
dazu hausgemachte Butterbrioche



### SELLERIE & LAVENDEL

Schaumsüppchen von der Knollensellerie mit Lavendel  
und confierter Münsterländer Ferkelschulter an Holzkohlemalto



### SKREI & GURKE

In Olivenöl gebratenes Filet vom Skrei mit Felsenoctopus  
an Allerlei von der Landgurke und Taggiascaolive



### „TRU NORMAND“

Kleines Sorbet vom Pfnztaler Apfel mit Rosmarin  
und einem Coquerel Calvados



### „POULET NOIR DE DOMBES“ & HELIANTHI

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn aus der Dombes  
an Allerlei von der Helianthi mit gerösteten Sonnenblumenkernen  
und Raz el hanout an Wintertrüffel



### „GUTE LUISE“ & GUANAJA

Pochierte Birne „Gute Luise“ mit einem Sorbet von Valrhona-Schokolade  
und Portwein an gerösteter Haselnuss

### 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

Pflückfrischer Feldsalat an einem Mandarindressing  
mit Landbrotcroûtons und Völkersbacher Speck an Bulgur 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 und Flädle

Schaumsüppchen von der Knollensellerie mit Lavendel 14,50 €  
und confierter Münsterländer Ferkelschulter an Holzkohlemalto



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## HAUPTTEIL

In Olivenöl gebratenes Filet vom Skrei mit Felsenoctopus 36,50 €  
an Allerlei von der Landgurke, Taggiascaolive und Purée à Moutarde L'Ancienne

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

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

Im Ganzen gebratener Rücken vom Reh aus dem Heurauch  
mit karamellisierter Birne, Mangold und Olivengnocchis  
Vorfreude: 45 Minuten Für 2 Personen pro Person 49,50 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## ZUM GUTEN SCHLUSS

„Tru normand“ Kleines Sorbet vom Pfnztaler 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 und einer Vanille-Tonkabohnencreme gefüllt an einem Cassissorbet und frischem Kerbel	13,50 €
Pochierte Birne „Gute Luise“ mit einem Sorbet von Valrhonasschokolade und Portwein an gerösteter Haselnuss	14,50 €
Kleine Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen mit hausgemachtem Früchtebrot und Fruchtseuf	18,50 €