



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS WINTER 2022/2023

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 Kaviarschmand und Eschalotte
-3,80€ pro Stück -



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



Kleines Vitello Tonnato 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-Chilli-Dip
-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 WINTER 2022/2023

VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

AMUSE BOUCHE



ENTENLEBER & FEIGE

Pavé von der Entenleber mit Feige glasiert
an kleinen Wildkräutern und roter Bete mit gepufftem Bulgur
dazu hausgemachte Brioche



KAROTTE & WILDGARNELE

Schaumsuppe von der Lagerkarotte mit Kokosmilch parfümiert
an gebratener Wildgarnele



KABELJAU & ROSENKOHL

In Nussbutter gebratenes Filet vom Kabeljau
auf Belugalinsen mit Rosenkohlblättern und Walnuss an Vermouthschaum



HIRSCHKALB & RUNKE

Gebratener Rücken vom Hirschkalb unter einem Haselnusskrokant mit Rosmarin
auf gebratenen Waldpilzen mit einer Madeirajus,
an einer Steckerübencreme und Vanillekarotte



CHAMPAGNER & MANDARINE

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



FEINE PÂTISSERIE

4-Gang-Menü 98€

5-Gang-Menü 118€





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS WINTER 2022/2023

UNSER WINTERMENÜ

AMUSE BOUCHE



SAIBLING & KÜRBIS

„Graved“ Filet vom isländischen Saibling
an Allerlei vom Muskatkürbis, Ingwer und Taggiascaolive
mit jungen Kräutern an Pinienkernen



CHAMPIGNON & CAMBERTI

Cappucino vom weißen Champignon mit einem Arabicaschaum
und Völkersbacher Cambertischinken



ROTBARBE & FREGOLA SARDA

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



KALB & SCHWARZWURZEL

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



ANANAS & BROMBEERE

Kleines Ragout von der Ananas
mit marinierter Brombeere und ihrem Sorbet
an gebackenem Basilikum und einem Zimtkaramell

4-Gang-Menü mit Suppe 74€

4-Gang-Menü mit Zwischengang 84€

5-Gang-Menü 94€



VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS WINTER 2022/2023

UNSER KLEINES WINTERMENÜ

AMUSE BOUCHE



WILDPASTETE & WEINBERGELEE

Hausgemachte Wildpastete mit heimischem Reh an einem Weinbeerengelee
und Feldsalat mit Pienienkernen



ENTE & ROTKRAUT

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



„BREAD AND BUTTER PUDDING“

Frisch gebackener Bread and Butter Pudding
mit Aprikose, Rosmarin und Rosinen
an einem Tonkabohneneis

3-Gang-Menü 64,00€





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS WINTER 2022/2023

Vegetarisches Menü

AMUSE BOUCHE



MUSKATKÜRBIS & TAMPEH

Carpaccio vom Muskatkürbis mit Topinamburcrisp
an gebackenem Tampeh und gerösteten Pinienkerne



SÜSSKARTOFFEL & TOFU

Schaumsuppe von der Süßkartoffel
an „Tofuspeck“ und Mangold
mit einem Soyamilchschaum



SPIGA & TRÜFFEL

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



Dessert

3-Gang-Menü mit Suppe 58€

3-Gang-Menü mit Vorspeise 64€

4-Gang-Menü 74€

