



VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE Frühling 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

SPARGEL & SERRANO

Salat vom Bruchsaler Spargel mit kleinen Wiesenkräutern
und einem Passionsfruchtgel, Serranoschinken
und Landbrotcrouçons, (vegetarisch möglich)

oder

ANGUS & MANGO

Carpaccio vom Angusrind mit Mango
und kleinen Kräutern an geröstetem Sesam

oder

ENTENLEBER & APRIKOSE

Pavé von der Entenleber mit Aprikose glasiert an kleinen Wildkräutern
und Lavendelblüten mit karamellisierter Mandel dazu hausgemachte Brioche
(Aufpreis 8,50€)



BADISCHE FESTTAGSSUPPE

Badische Festtagssuppe mit Markklößchen, Flädle, Gemüsestreifen
und kleinen Maultäschle

oder

PAPRIKA & WILDGARNELE

Schaumsuppe von der roten Spitzpaprika
an gebratener Wildgarnele und Holzkohlemalto

oder

SPARGEL & SAIBLING

Schaumsuppe vom weißen Spargel mit Kerbelöl
und gebeiztem Murgtaler Saibling
(vegetarisch möglich)

oder

DORADE & ERBSE

In Olivenöl gebratenes Filet von der Dorade
in einem Erbsensud mit Yuzu parfümiert
an einem Vermouthschaum



VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE Frühling 2023

„FILET WELLINGTON“ VOM ALBTÄLER RIND

Rinderfilet im Blätterteigmantel mit Pilzduxelles
und glasiertem Frühlingsgemüse an Kartoffelgratin und Portweinjus
(Aufpreis 11,50€)

oder

KALB & ARTISCHOCKE

Gebratener Rücken und sous-vide garte Brust vom Kalb
mit Zweierlei von jungen Artischocken, sautiertem grünem Spargel und Basilikum-Jus

oder

PERLHUHN & SELLERIE

Gebratene elsässische Perlhuhnbrust mit einem Oliven-Walnusskrokant
an einer Crème von auf Meersalz gegarter Sellerie und confierter Karotte

oder

SPIGA & TRÜFFEL

Handgemachte Spigapasta mit einer Trüffel-Frischkäsefüllung,
an sautierter Artischocke und confierter Tomate
mit einem Trüffelschaum



„CAFÉ GOURMAND“

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

oder

RIESLING & ERDBEERE

Rieslingschaumcrème mit Baiser und Pistaziencrunch
und marinierten Erdbeeren an Basilikum

oder

HIMBEERE & IVOIRE

Ganache von der Ivoireschokolade von Valrhona an Allerlei von der
spanischen Himbeere mit Kerbel und karamellisierten Sonnenblumenkernen

oder

CRÈME BRÛLÉE & JOHANNISBEERE

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

