



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS FRÜHLING 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 -



Milder bretonischer Piccandou Ziegenkäse
auf hausgemachtem Früchtebrot mit Pistazien und Thymian
-3,40€ pro Stück -



Kleines Vitello Tonnato vom Kalbsfilet mit Kapern und Petersilienöl
-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-Chili-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 FRÜHLING 2023

VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

AMUSE BOUCHE



ENTENLEBER & APRIKOSE

Pavé von der Entenleber mit Aprikose glasiert
an kleinen Wildkräutern und Lavendelblüten mit karamellisierter Mandel
dazu hausgemachte Brioche



BÄRLAUCH & WILDGARNELE

Schaumsuppe vom heimischen Bärlauch
an gebratener Wildgarnele und Holzkohlemalto



ADLERFISCH & ZUCCHINI

In Olivenöl gebratenes Filet vom atlantischen Adlerfisch
auf einem Panache von Zucchini und Spitzpaprika
mit einer Auberginencreme und Basilikum



LAMM & KICHERERBSE

Gebratener Rücken und geschmorte Schulter vom Viernheimer Lamm
an einer Kichererbsenmouseline und confierter Tomate
mit grünem Spargel und einer Rosmarinjus



RIESLING & ERDBEERE

Rieslingschaumcrème mit Baiser und Pistaziencrunch
und mariniertes Erdbeere an Basilikum



FEINE PÂTISSERIE

4-Gang-Menü 98€

5-Gang-Menü 118€





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE

PAUSCHALE Frühling 2023

UNSER FRÜHLINGSMENÜ

AMUSE BOUCHE



OKTOPUS & AUBERGINE

Carpaccio vom Felsenoktopus mit Aubergine
und einer Olivenvinaigrette an Friséesalat



PAPRIKA & SERRANO

Schaumsuppe vom roten Spitzpaprika mit einem Kräuteröl
und spanischen Serranoschinken



DORADE & ERBSE

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



KALB & SPARGEL

Gebratener Rücken und sous-vide gegarte Brust vom Kalb
mit Zweierlei von jungen Artischocken und sautiertem grünen Spargel und Basilikum-Jus



HIMBEERE & IVOIRE

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

4-Gang-Menü mit Suppe 74 €

4-Gang-Menü mit Zwischengang 88 €

5-Gang-Menü 94 €





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS FRÜHLING 2023

UNSER KLEINES FRÜHLINGSMENÜ

AMUSE BOUCHE



JAKOBSMUSCHEL & TOMATE

Gebratene Jakobsmuschel auf einem Salat von verschiedenen Tomatensorten und Mango mit karamellisierten Sonnenblumenkernen



SHORT RIP & BOHNE

12 Stunden sanft geschmortes Short Rip vom Moosalbtaler Rind an Busch- und Lingotbohne mit einer Röstzwiebelcreme und gebratenen Kräuterseitlingen.



ERDBEERE & CHAMPAGNER

Kleiner „Salat“ von der Erdbeere und Honigmelone mit Olivenöl und Muscovadozucker mariniert an Erdbeermeringuen und einem Champagnersorbet

3-Gang-Menü 59 €





VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS FRÜHLING 2023

VEGETARISCHES MENÜ

AMUSE BOUCHE



ILE FLOTTANTES & GURKE

„Île Flottantes“ von der Pfälzer Landgurke in ihrem Sud
mit mariniertem Quinoa
und Frühlingskräutern



GRÜNER SPARGEL & ZIEGENKÄSE

Schaumsuppe vom grünen Spargel
mit Oliventapenade und Ziegenkäsepraline



KNOLLESELLERIE & OLIVE

Geschmorte Knollensellerie im Ganzen gegart
an gebratenem Tempeh und Taggiascaolive
an karamellisierten Pinienkernen



CRÈME BRÛLÉE & ERDBEERE

Hausgemachte Crème Brûlée mit Rohzucker frisch abgeflammt
an einem Ragoût und Sorbet von der Erdbeere
mit frischem Basilikum

3-Gang-Menü mit Suppe 58€

3-Gang-Menü mit Vorspeise 64€

4-Gang-Menü 74€





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS FRÜHLING 2023

SPARGELMENÜ

AMUSE BOUCHE



SPARGEL & SERRANO

Salat vom Bruchsaler Spargel mit kleinen Wiesenkräutern und einem Passionsfruchtgel, Serranoschinken und Landbrotcroûtons



SPARGEL & SAIBLING

Schaumsuppe vom weißen Spargel mit einem Kerbelöl und gebeiztem Murgtaler Saibling



SPARGEL & KALB

Frisch gestochener Bruchsaler Stangenspargel (Portion 200g)
mit gebratenem Kalbsrückensteak
dazu hausgemachte Kräuterflädle und Neue Kartoffeln in Butter geschwenkt
an einer Hollandaise



CRÈME BRÛLÉE & ERDBEERE

Hausgemachte Crème Brûlée mit Rohzucker frisch abgeflammt
an einem Ragoût und Sorbet von der Erdbeere
mit frischem Basilikum

3-Gang-Menü 69 €

4-Gang-Menü 78 €

