



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



### „CAIPIRINHA“

Kleines Sorbet von Limette mit Rohrzucker  
und Zuckerrohrschnaps



### VIERNHEIMER LAMM & LINGOT

Gebratenes Rücken und in Olivenöl confierte Schulter  
vom heimischen Lamm an Lingotbohne  
und iberischem Schinken an Pimentón de la Vera



### „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 Pfälzer Blatt und Kräutersalate mit grünem Spargel  
und Landbrotcroûtons an gerösteten Mandeln an einem Grapefruitdressing 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 italienischen Bresaola mit einem Frühlingskräuteröl an Holzkohlemalto



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## HAUPTTEIL

In Olivenöl gebratenes Filet vom Skrei mit Felsenoctopus 35,50 €  
an Allerlei von der Landgurke, Taggiascaolive und Purée à Moutarde L'Ancienne

Confierte Schulter vom Juvenil Spanferkel ZG 19,50 €  
mit Artischocke, Böhmischer Morchel und Kichererbse HG 28,50 €  
an einem Bärlauchkräuteröl

Klassisches Entrecôte vom Albtäler Rind 32,50 €  
mit einem Confit von roten Zwiebeln und Grenadine  
an karamellisierter Walnuss und gebratenen Kartoffeln „Pont neuf“

## SPARGELZEIT

Frisch gestochener Bruchsaler Stangenspargel vom Spargelhof Boesern 25,50 €  
in Bruchsal  
mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,  
Kräuterflädle und neuen Kartoffeln

dazu wahlweise

- Schwarzwälder Kernschinken und gekochter Hintersaftschinken 7,50 €  
vom Metzger Glasstetter aus Völkersbach
- in schäumender Butter gebratenes Kalbsschnitzel 10,50 €
- gebratenes Filet vom schottischen Lachs 14,50 €

Im Ganzen gebratenes Miéral „Excellence“ Perlhuhn aus der Bresse  
mit grünem und weißem Spargel an Austernpilzen und Olivengnocchis  
in zwei Gängen serviert

Vorfreude: 45 Minuten

ab 2 Personen

pro Person 48,50 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## ZUM GUTEN SCHLUSS

„Caipirinha“ Kleines Sorbet von Limette mit Rohrzucker und Zuckerrohrschnaps	7,50 €
Variation von hausgemachten Sorbets mit frischen Früchten	12,50 €
Crème Brûlée mit Tonkabohne an hausgemachtem Sorbet	12,50 €
Rieslingschaumcrème an Baiser mit einem Pistaziencrunch und Sous-vide gegartem Rhabarber mit Wacholder und Basilikum	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 Fruchtsenf	18,50 €

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an