



VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE Sommer 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

ANGUS & WIESENKRÄUTER

Carpaccio vom Angusrind mit Rohrzucker abgeflammt
an sautierten Waldpilzen und kleinen Wiesenkräutern
an Yuzuaspik

oder

ENTENLEBER & APRIKOSE

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



BADISCHE FESTTAGSSUPPE

Badische Festtagssuppe mit Markklößchen, Flädle, Gemüsestreifen
und kleinen Maultäschle

oder

SOMMERKAROTTE & WILDGARNELE

Schaumsuppe von der Pfälzer Sommerkarotte
mit kandiertem Ingwer und gebratener argentinischer Wildgarnele

oder

ERBSE & CHORIZO

Schaumsuppe von der Erbse mit sautierter spanischer Chorizo und Olivenölmalto
(vegetarisch möglich)

oder

SAIBLING & ROLLGERSTE

In Olivenöl gebratenes Filet vom Murgtaler Saibling auf einem Graupenrisotto
mit confierter Aubergine
an einem Vermouthschaum und Basilikumöl





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE Sommer 2023

„FILET WELLINGTON“ VOM ALBTÄLER RIND

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

oder

KALB & OLIVE

Gebratener Rücken und Bäckchen vom Albtäler Kalb
an Kartoffelcrème mit schwarzen Oliven und Estragon
auf confierten Sommerkarotten und Tomaten mit einer Rosmarinjus

oder

PERLUHN & ARTISCHOCKE

Gebratene elsässische Perlhuhnbrust
mit Zweierlei von jungen Artischocken und rotem Paprika an Sommertrüffel

oder

TORTELLI & ZIEGENFRISCHKÄSE

Handgemachte Tortellipasta mit einer Ziegenfrischkäsefüllung und confierter Tomate
an Rosmarin und einem Vermouthschaum



„CAFÉ GOURMAND“

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

oder

KIRSCH & MANGO

Gelierte „Grütze“ und Crunch von der Sommerkirsche mit einem Mangosorbet und
Zitronenmelisse

oder

ERDBEERE & BUTTERMILCH

Marinierte Bruchsaler Erdbeeren mit einem Buttermilchespuma und
Pistazienkrokant an einem Waldmeistersorbet und Kerbl

oder

CRÈME BRÛLÉE & JOHANNISBEERE

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

