



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 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 „Asia Style“
mit Sojasprossen und geröstetem Sesam 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-



Sous-vide mit Limettenblatt gegerate Gamba auf Glasnudelsalat
-4,40€ pro Stück-

Bitte wählen Sie pro Sorte mindestens 10 Häppchen.
Wir freuen uns auf Ihre Auswahl



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 2023

VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

AMUSE BOUCHE

ENTENLEBER & APRIKOSE

Pavé von der Entenleber mit Aprikose glasiert
an kleinen Wildkräutern und Lavendelblüten mit karamellisierten Mandeln
dazu hausgemachte Brioche

SOMMERKAROTTE & WILDGARNELE

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

SAIBLING & ROLLGERSTE

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

KALB & OLIVE

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

ERDBEERE & BUTTERMILCH

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

FEINE PÂTISSERIE

4-Gang-Menü 89 €

5-Gang-Menü 110 €





VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 2023

UNSER SOMMERMENÜ

AMUSE BOUCHE

TOMATE & PFIRSICH

Kleiner Salat von verschiedenen Tomatensorten mit gebratenen Pfirsichen auf einem gelierten Tomatenwasser mit Fenchelpollen und Basilikum

RATATOUILLE & CALAMARETTI

Schaumsuppe von Ratatouillegemüse mit einem Sommerkräuteröl und gebratenem Calamaretti

HEILBUTT & MIESMUSCHEL

In Olivenöl gebratenes Filet vom Heilbutt mit kleinen Fevesbohnen und Miesmuscheln an einem Schaum von iberischem Schinken

PERLHUHN & ARTISCHOCKE

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

SANDDORN & KIRSCHKE

Parfait vom Sanddorn mit Rosmarin und in Olivenöl marinierten Kirschen mit griechischem Joghurt und Minze an karamellisierten Cashewnüssen

4-Gang-Menü mit Suppe 74 €

4-Gang-Menü mit Zwischengang 88 €

5-Gang-Menü 94 €





VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 2023

UNSER KLEINES SOMMMERMENÜ

AMUSE BOUCHE

GAZPACHO & PULPO

Eisgekühlte Gazpachosuppe mit einer Oliventapenade
und sautiertem Pulpo an confierter Tomate

LAMM & POLENTA

Sanft gegartes Nüsschen vom Lamm
mit geschmortem Paprika, Oliven und junger Karotte
auf einer Tessiner Vollkornpolenta und Basilikum

KIRSCH & MANGO

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

3-Gang-Menü 59 €





VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 2023

VEGETARISCHES MENÜ

AMUSE BOUCHE

ÎLE FLOTTANTES & GURKE

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

TOMATE & PFIRSICH

Geliertes Tomatenwasser mit verschiedenen Tomatensorten mit gebratenem Pfirsich
an Fenchelpollen und Basilikum

KNOLLESELLERIE & OLIVE

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

ERDBEERE & BUTTERMILCH

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

3-Gang-Menü mit Suppe 58 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise 64 €

4-Gang-Menü 74 €

