



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 SOMMERMENÜ

#### 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

##### KIRSCHER & 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 €

