



VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

UNSER GOURMET-MENÜ

ENTENLEBER & QUITTE

Pavé von der Entenleber mit Quitte glasiert
an kleinen Wildkräutern und Topinambur-Crunch
mit karamellisierter Quitte dazu hausgemachte Brioche



MAIS & MIESMUSCHEL

Schaumsuppe vom Mais mit Arabicabohnen-Crunch
und pochierter Miesmuschel



STEINBUTT & KÜRBIS

In Olivenöl gebratenes Filet vom Steinbutt
an einem Relish von Hokkaidokürbis und Dörraprikose
mit Walnuss



MOJITO & EISENKRAUT

Kleiner geeister Mojito im Glas
mit Eisenkraut und Minze



SCHWARZFEDERHUHN & PETERSILIENWURZEL

Gebratene Brust vom französischen Schwarzfederhuhn
an Petersilienwurzel und Birne
mit Yuzu und Herbsttrüffel



APFEL & ROSMARIN

Mousse vom Boskop Apfel mit seinem Chutney
an eingelegten Sultaninen und Rosmarin
mit gerösteten Mandeln



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

Frischer Feldsalat in einem Mandarindressing
mit gebratenem Landspeck und Croûtons 14,50 €

Tatar vom Albtäler Rind „klassisch angemacht“ 22,50 €
mit gebratenem Wachtelei und Sardelle an geröstetem „Anno Dazumal“ Bauernbrot

„Graved“ Filet vom Saibling mit seinem Kaviar und Allerlei von der Bete 22,50 €
mit kleinen Herbstkräutern und Wasabicrème

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

Schaumsuppe vom Mais mit einem Arabicabohnen-Crunch 15,50 €
und pochierter Miesmuschel



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HAUPTTEIL

In Olivenöl gebratenes Filet vom Steinbutt 38,50 €
an einem Relish von Hokkaidokürbis und Dörraprikose mit Walnuss

Geschmortes Bäckchen vom Ibéricoschwein 29,50 €
mit sautierter Chorizo, Artischocken als Zwischengang 19,50 €
und Kichererbsen an Basilikum

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

Hausgemachte Rosmarin-Gnocchi mit Ziegenfrischkäseschaum 24,50 €
confierter Tomate und gesalzener Sardelle (vegetarisch ohne Sardelle)

Im Ganzen sanft geschmorte Haxe vom heimischen Kalb
mit Mangold, junger Karotte, Parmesan und Parmaschinken
an Tessiner Vollkornpolenta
Vorfreude: 40 Minuten ab 2 Personen pro Person 42,50 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

ZUM GUTEN SCHLUSS

Kleiner geeister Mojito im Glas mit Eisenkraut und Minze	7,50 €
Variation von hausgemachten Sorbets mit frischen Früchten	12,50 €
Crème Brûlée mit Tonkabohne an hausgemachtem Sorbet	12,50 €
Gefrorenes von der Zwetschge mit Portwein und Ivoireschokolade von Valrhona	15,50 €
Mousse vom Boskop Apfel mit seinem Chutney an eingelegten Sultaninen und Rosmarin mit gerösteter Mandel	15,50 €
Kleine Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen mit hausgemachtem Früchtebrot und Fruchtseuf	18,50 €