



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE HERBST 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

FELDSALAT & MANDARINE

Pflückfrischer Feldsalat an Mandarindressing mit Landbrotcrôutons
und Völkersbacher Speck an Walnuss

oder

ENTENLEBER & QUITTE

Pavé von der Entenleber mit Quitte glasiert an kleinen Wildkräutern
und Topinamburcrunch mit karamellisierten Quitten, dazu hausgemachte Brioche
(Aufpreis 8,50 €)



BADISCHE FESTTAGSSUPPE

Badische Festtagssuppe mit Markklößchen, Flädle, Gemüsestreifen
und kleinen Maultäschle

oder

HOKKAIDO & WILDGARNELE

Schaumsuppe vom Pfälzer Hokkaidokürbis
mit kandiertem Ingwer und gebratener argentinischer Wildgarnele

oder

GRÜNKERN & TRÜFFEL

Schaumsuppe vom Grünkern mit Markklösschen und Herbstrüffeln

oder

ZANDER & GRAUPE

In Rapsöl gebratenes Filet vom Zander auf einem Graupenrisotto
mit kleinen Fevesbohnen
an einem Rieslingschaum





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE HERBST 2023

„FILET WELLINGTON“ VOM ALBTÄLER RIND

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

oder

KALB & POLENTA

Gebratener Rücken und Bäckchen vom Albtäler Kalb
an Tessiner Polenta mit Herbstrüffel,
glasierte Navetten und confierten Karotten und Thymianjus

oder

PERLUHUN & ARTISCHOCKE

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

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

APFEL & ROSINE

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

oder

ZWETSCHGE & RUM

„Tarte Tatin“ von Zwetschgen mit Rumrosineneis
und gerösteten Mandeln an Aniskraut

oder

CRÈME BRÛLÉE & JOHANNISBEERE

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

