



VILLA HAMMERSCHMEDE  
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 Mandarinendressing 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

### PERLHUHN & 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