



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS HERBST 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
-7,90 € pro Dose für ca. 2-4 Personen-



Tatar vom heimischen Rind mit Kapern auf Toast
-3,80 € pro Stück-



Praline von der Entenleber mit Pumpernickel und Sultaninen
an einem Gewürztraminergelee
-4,40 € pro Stück-



Gebackene vegetarische Frühlingssrolle mit einem Sweet-Chili-Dip
-2,90 € pro Stück-



Kleiner Ziegenkäsemuffin mit Rosmarin und einem Passionsfruchtgel
-1,40 € pro Stück-



Sous-vide gegarte Gamba auf Glasnudelsalat
-4,40 € pro Stück-



Kleine Honigtomate mit geröstetem Sesam an Hummus
-1,80 € pro Stück-

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



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS HERBST 2023

VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

AMUSE BOUCHE

ENTENLEBER & QUITTE

Pavé von der Entenleber mit Quitte glasiert
an kleinen Wildkräutern und Tobinamburcrunch mit karamellisierten Quitten,
dazu hausgemachte Brioche

GRÜNKERN & TRÜFFEL

Schaumsuppe vom Grünkern mit Markklösschen
und Herbsttrüffel

WOLFSBARSCH & KÜRBIS

In Olivenöl gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
auf Kürbisrisotto mit geflammtem Yuzuaspik in Spinatblätter
an Vermouth und Basilikumöl

REH & PASTINAKE

Gebratener Rücken vom Reh mit Olivenkrokant
an Allerlei von Pastinaken und Karotten
mit Rosmarinjus

APFEL & ROSINE

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

FEINE PÂTISSERIE

4-Gang-Menü 89 €

5-Gang-Menü 115 €





VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS HERBST 2023

UNSER HERBSTMENÜ

AMUSE BOUCHE

FELDSALAT & MANDARINE

Pflückfrischer Feldsalat an Mandarindressing
mit Landbrotcroutons und Völkersbacher Speck an Walnuss

HOKKAIDO & WILDGARNELE

Schaumsuppe vom Pfälzer Hokkaidokürbis mit kandiertem Ingwer
und gebratener argentinischer Wildgarnele

ZANDER & GRAUPE

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

KALB & POLENTA

Gebratener Rücken und geschmortes Bäckchen vom Albtäler Kalb
an Tessiner Polenta mit Herbsttrüffel,
glasierten Navetten und confierte Karotte
mit Thymianjus

QUITTE & GUANAJA 70%

Parfait und karamellierte Quitten mit Walnuss
an einem Espuma von Guanajschokolade von Valrhona
mit frischem Kerbel

4-Gang-Menü mit Suppe 74 €

4-Gang-Menü mit Zwischengang 88 €

5-Gang-Menü 94 €





VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS HERBST 2023

UNSER KLEINES HERBSTMENÜ

AMUSE BOUCHE

FELDSALAT & MANDARINE

Pflückfrischer Feldsalat an Mandarindressing
mit Landbrotcroutons und Völkersbacher Speck an Walnuss

REH & SCHUPFNUDEL

Sanft gegarte Keule vom Reh mit Pistaziencrumbles
in Rosmarinjus mit jungem Mais,
gebratenen Waldpilzen, Maronen und karamellisiertem Apfel
und Kräuterschupfnudeln

ZWETSCHGE & RUM

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

3-Gang-Menü 64 €





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS HERBST 2023

VEGETARISCHES MENÜ

AMUSE BOUCHE

ÎLE FLOTTANTES & GURKE

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

KÜRBIS & SOYA

Schaumsuppe vom Pfälzer Hokkaidokürbis
mit Soyamilch parfümiert und gebratenem Tempeh

„ONSEN EI“ & TOPINAMBUR

60 Minuten gegartes Onsen Ei
auf einem Ragôut von Topinambur und Birne
mit sautiertem Mangold an karamellisierten Pinienkernen
und Herbsttrüffel

APFEL & ROSINE

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

3-Gang-Menü mit Suppe 58 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise 64 €

4-Gang-Menü 74 €

