



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



BETE & SCHWARZWALD GIN

Granité von der Bete mit Wacholder
und Schwarzwald Gin



SCHWARZFEDERHUHN & PETERSILIENWURZEL

Gebratene Brust vom französischen Schwarzfederhuhn
an Petersilienwurzel und Birne
und spanischem Wintertrüffel



GUANAJA 70% & MANDARINE

Delice von der Guanaja Schokolade von Valrhona
mit getrockneter Yuzu und Mandarine
an Kerbel



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

„Pleiade Poget“ Austern aus der Normandie auf Eis mit Pumpernickel, Buttercrème, Zitrone und Schalottenvinaigrette	Pro Stück 4,50 €
Frischer Feldsalat in einem Mandarindressing mit gebratenem Landspeck und Croûtons	14,50 €
Tatar vom Albtäler Rind „klassisch angemacht“ mit gebratenem Wachtelei und Sardelle an geröstetem „Anno Dazumal“ Bauernbrot	22,50 €
„Graved“ Filet vom Saibling mit seinem Kaviar und Allerlei von der Bete mit kleinen Herbstkräutern und Wasabicrème	22,50 €
Klassische Terrine von der Entenleber mit einem Chutney vom Pfinztaler Apfel und Single Malt an hausgemachter Brioche	50 gr 22,50 € 80 gr 28,50 €
Consommé vom Albtäler Rind mit Markklößchen, Maultäschchen und Flädle	11,50 €
Schaumsuppe vom Mais mit einem Arabicabohnen-Crunch und pochierter Miesmuschel	15,50 €



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

Klassische Bauernente frisch aus dem Ofen
an Rotkraut mit Limettenblatt gegart an Rahmmarone
und Kartoffelknödel mit Dörripflaume 28,50 €

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

Hausgemachte Gnocchi
mit Kürbis, Rosmarin und auf Meersalz gegarter Sellerie mit confierter Tomate 24,50 €

Im Ganzen gegartes Perlhuhn von Jean Claude Mieral
mit Trüffel und gebratenem Chicorée an Salbei und
mild gesalzener Marone
Vorfreude: 45 Minuten ab 2 Personen pro Person 42,50 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

ZUM GUTEN SCHLUSS

Granité von der Bete mit Wacholder und Schwarzwald Gin	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 €
Delice von der 70% Guanaja Schokolade von Valrhona mit getrockneter Yuzu und Mandarine	15,50 €
Kleine Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen mit hausgemachtem Früchtebrot und Fruchtsenf	18,50 €