



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE WINTER 2023 / 2024

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

Kraichgauer & Entenleber

Gepökelte Bäckchen vom Kraichgauer Landschwein
mit Praline von der Entenleber an einem Salat von Biolinsen
und kleinen Wiesenkräutern

oder

Feldsalat & Mandarine

Pflückfrischer Feldsalat an Mandarindressing mit Landbrotcroûtons
und Völkersbacher Speck an Walnuss

oder

Entenleber & „Müsli“

Französische Entenleber an Getreidecrumbles mit Himbeere und Fenchelkraut in
verschiedenen Texturen an Sauternes und einem Briochesoftis
(Aufpreis 9,50 €)



Badische Festtagssuppe

Badische Festtagssuppe mit Markklößchen, Flädle, Gemüsestreifen
und kleinen Maultäschle

oder

Blumenkohl & Trüffel

Schaumsuppe vom winterlichen Blumenkohl mit Raz el-Hanout
und Wintertrüffel an einem pochierten Wachtelei

oder

Sieglinde & Markklößchen

Schaumsuppe von der heimischen Sieglindekartoffel mit Markklößchen und
Völkersbacher Landspeck

oder

Kabeljau & „Moutarde“

In Olivenöl gebratenes Filet vom Kabeljau mit Miesmuschel an einer Crème von
Kartoffel und Senf nach alter Art und Gurke dazu Basilikumöl und Vermouthschaum



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE WINTER 2023 / 2024

„Filet Wellington“ vom Albtäler Rind
Rinderfilet im Blätterteigmantel mit Pilzduxelles
und glasiertem Wintergemüse an Kartoffelgratin und Portweinjus
(Aufpreis 12,50 €)

oder

Kalb & Pastinake
Gebratener Rücken und geschmorte Brust vom Albtäler Kalb
an Allerlei von der Pastinake und Karotte mit Rosmarinjus

oder

Perlhuhn & Artischocke
Gebratene elsässische Perlhuhnbrust
mit Zweierlei von jungen Artischocken und rotem Paprika an Herbsttrüffel

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

Cassis & Minze
Parfait von der schwarzen Johannisbeere mit gerösteten Mandeln und kleinen
Meringuen an frischer Minze

oder

Himbeere & Kaffee
Mousse und mariniertes von frischen Himbeeren an Mandelcrunch und einem
weißen Kaffeeeis mit frischem Kerbel

oder

Crème Brûlée & Mandarine
Klassische Crème Brûlée mit braunem Rohrzucker abgeflammt
an einem Mandarinsorbet und gebackener Minze

