



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS WINTER 2023 / 2024

ERFRISCHENDE KLEINE HÄPPCHEN ZUM SEKTEMPFANG

Frische „Pleiade Ploget“ Auster aus der Normandie
mit Zitrone und Pumpernickel, auf Eis serviert
-4,90 € pro Stück-



Filet vom Baliklachs mit Kaviarschmand und Eschalotte
-3,80 € pro Stück-



Milder bretonischer Piccandou Ziegenkäse
auf hausgemachtem Früchtebrot mit Pistazien und Thymian
-3,20 € 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)
-3,20 € pro Stück-



Kleines hausgemachtes Schinkencroissant mit Parmesan
-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
-4,20 € pro Stück-



Cube von der Entenleber mit Apfelchutney mit Rosmarin und Briohecrumbles Pumpernickel
-4,90 € pro Stück-



Gebackene vegetarische Frühlingsrolle mit einem Sweet-Chili-Dip
-3,20 € pro Stück-



Kleiner Ziegenkäsemuffin mit Rosmarin und einem Passionsfruchtgel
-1,80 € pro Stück-



Gebratene Gamba auf einem Mangochutney mit Koriander
-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 WINTER 2024

VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

AMUSE BOUCHE

Entenleber & „Müsli“

Französische Entenleber an Getreidecrumbles
mit Himbeere und Fenchelkraut in verschiedenen Texturen
an Sauternes und einem Briochesoftis

Blumenkohl & Trüffel

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

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

Kalb & Pastinake

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

Cassis & Minze

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

FEINE PÂTISSERIE

4-Gang-Menü mit Suppe 92 €

4-Gang-Menü mit Fisch 98 €

5-Gang-Menü 119 €





VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS WINTER 2024

UNSER WINTERMENÜ

AMUSE BOUCHE

Kraichgauer & Entenleber

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

Sieglinde & Markklößchen

Schaumsuppe von der heimischen Sieglindekartoffel mit Markklößchen und Völkersbacher Landspeck

Zander & Kürbis

In Olivenöl gebratenes Filet vom Zander auf einem Acquerellisotto mit Kürbis und kandiertem Ingwer an Beurre-Blanc-Schaum

Perlhuhn & Steckrübe

Gebratene Brust vom elsässischen Perlhuhn an Steckrübe und sautierten Rosenkohlblättern mit Walnuss an confierter Karotte mit einer Thymianjus

Himbeere & Kaffee

Mousse und mariniertes von frischen Himbeeren an Mandelcrunch und einem weißen Kaffeeis mit frischem Kerbel

4-Gang-Menü mit Suppe 78 €

4-Gang-Menü mit Zwischengang 88 €

5-Gang-Menü 98 €





VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS WINTER 2024

UNSER KLEINES WINTERMENÜ

AMUSE BOUCHE

Feldsalat & Mandarine

Pflückfrischer Feldsalat an Mandarindressing
mit Landbrotcroûtons und Völkersbacher Speck an Walnuss

Hirsch & Knödel

Sanft gegartes Ragout vom Hirsch in einer Thymianjus
an karamellisierter Birne und Kräuterknödel mit confierter Karotte

Bread & Butter Pudding & Aprikose

Frisch gebackener „Bread and Butter Pudding“
mit Rosmarin und Allerlei von der Aprikose

3-Gang-Menü 67 €





VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS WINTER 2024

VEGETARISCHES MENÜ

AMUSE BOUCHE

Schwarzwurzel & Wiesenkräuter

Kleines Mousse und Allerlei von der Schwarzwurzel
mit gebratener Haselnuss, Arabicacrunch,
Passionsfrucht und winterlichen Wiesenkräutern

KÜRBIS & SOYA

Schaumsuppe vom Pfälzer Hokkaidokürbis
mit Soyamilch parfümiert und gebratenem Tempeh

„ONSEN EI“ & TOPINAMBUR

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

Cassis & Minze

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

3-Gang-Menü mit Suppe 56 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise 66 €

4-Gang-Menü 76 €



