



VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE Frühling 2024

Wir bitten um eine einheitliche Menüauswahl, natürlich berücksichtigen wir Vegetarier, Veganer und Gäste mit Unverträglichkeiten

Lachs & Gurke

Tatar und Filet vom hausgebeizten schottischen Lachs
in einem Sud von Gurke mit geröstetem Sesam
an Wasabi-Dillsorbet

oder

Spargel & Serrano

Salat vom Bruchsaler Spargel mit kleinen Wiesenkräutern
und einem Passionsfruchtgel, Serranoschinken
und Landbrotcroûtons

oder

Angus & Zucchini

Carpaccio vom Angusrind mit mariniertem Zucchini Gemüse
und sweet-sour Eschalotte an gebratenen Kräuterseitlingen
und einer Olivenvinaigrette an Friséesalat

oder

Entenleber & Aprikose

Pavé von der Entenleber mit Aprikose glasiert an kleinen Wildkräutern
und Lavendelblüten mit karamellisierter Mandel dazu hausgemachte Brioche
(Aufpreis 9,50 €)



Badische Festtagssuppe

Badische Festtagssuppe mit Markklößchen, Flädle, Gemüsestreifen
und kleinen Maultäschle

oder

Bärlauch & Wildgarnele

Schaumsuppe vom heimischen Bärlauch
an gebratener Wildgarnele und Holzkohlemalto

oder

Spargel & Saibling

Schaumsuppe vom weißen Spargel mit Kerbelöl
und gebeiztem Murgtaler Saibling

oder

Rotbarbe & Erbse

In Olivenöl gebratenes Filet von der Rotbarbe
an Allerlei von der Erbse mit geflammtem Yuzu
an einem Vermouthschaum und Erbsenkresse





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE Frühling 2024

„Filet Wellington“ vom Albtäler Rind
Rinderfilet im Blätterteigmantel mit Pilzduxelles
und glasiertem Frühlingsgemüse an Kartoffelgratin und Portweinjus
(Aufpreis 13,50 €)

oder

Kalb & Artischocke

Gebratener Rücken und sous-vide gegerate Brust vom Kalb
mit Zweierlei von jungen Artischocken, sautiertem grünem Spargel und Basilikumjus

oder

Perlhuhn & Sellerie

Gebratene elsässische Perlhuhnbrust mit einem Oliven-Walnusskrokant
an einer Crème von auf Meersalz gegerarter Sellerie und confierter Karotte

oder

Gnocchi & Zucchini

Handgemachte Gnocchi mit Rosmarin an sautierter Zucchini,
confierter Tomate und Olive mit einem Trüffelschaum



„Café Gourmand“

Unser „Café Gourmand“ mit einem Espresso
und vier süßen Kleinigkeiten aus der Pâtisserie

oder

Riesling & Erdbeere

Rieslingschaumcrème mit Baiser und Pistaziencrunch
und marinierten Erdbeeren an Basilikum

oder

Himbeere & Ivoire

Ganache von der Ivoireschokolade von Valrhona an Allerlei von der
spanischen Himbeere mit Kerbel und karamellisierten Sonnenblumenkernen

oder

Crème Brûlée & Johannisbeere

Klassische Crème Brûlée mit braunem Rohrzucker abgeflammt
an einem Johnnisbeersorbet und gebackener Minze

