



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS FRÜHLING 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
-1,80 € pro Stück-



Desietra Osietra Kaviar aus deutscher Aquakultur, in der Dose serviert
mit Blinis, Ei und Crème Fraîche mit Meersalz
-79 € pro Dose für ca. 2-4 Personen-



Tatar vom heimischen Rind mit Kapern auf Toast
-4,20 € pro Stück-



Cube von der Entenleber an Apfelchutney mit Rosmarin und Briohecrumbles
-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 FRÜHLING 2024

VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

AMUSE BOUCHE



Entenleber & Aprikose

Pavé von der Entenleber mit Aprikose glasiert
an kleinen Wildkräutern und Lavendelblüten mit karamellisierter Mandel,
dazu hausgemachte Brioche



Bärlauch & Wildgarnele

Schaumsuppe vom heimschen Bärlauch
an gebratener Wildgarnele und Holzkohlemalto



Kabeljau & „Moutarde“

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



Lamm & Kichererbse

Gebratener Rücken und geschmorte Schulter vom Viernheimer Lamm
an einer Kichererbsenmousseline und confierter Tomate
mit grünem Spargel und einer Rosmarinjus



Riesling & Erdbeere

Rieslingschaumcrème mit Baiser und Pistaziencrunch
und mariniertes Erdbeere an Basilikum



FEINE PÂTISSERIE

4-Gang-Menü 98 €

5-Gang-Menü 119 €





VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS FRÜHLING 2024

UNSER FRÜHLINGSMENÜ

AMUSE BOUCHE



Lachs & Zucchini

Carpaccio vom Lachs mit mariniertem Zucchini Gemüse an sweet-sour Eschalotte und einer Olivenvinaigrette an Friséesalat



Paprika & Serrano

Schaumsuppe vom roten Spitzpaprika mit einem Kräuteröl und spanischem Serranoschinken



Rotbarbe & Erbse

Gebratenes Filet von der Rotbarbe an Allerlei von der Erbse mit geflammten Yuzu, einem Vermouthschaum und Erbsenkresse



Kalb & Artischoke

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



Himbeere & Ivoire

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

4-Gang-Menü mit Suppe 74 €

4-Gang-Menü mit Zwischengang 88 €

5-Gang-Menü 98 €





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS FRÜHLING 2024

UNSER KLEINES FRÜHLINGSMENÜ

AMUSE BOUCHE



Jakobsmuschel & Tomate

Gebratene Jakobsmuschel auf einem Salat von verschiedenen Tomatensorten und Mango mit karamellisierten Sonnenblumenkernen



Short Rip & Bohne

12 Stunden sanft geschmortes Short Rip vom Moosalbtäler Rind an Busch- und Lingotbohnen mit einer Röstzwiebelcrème und gebratenen Kräuterseitlingen



Erdbeere & Champagner

Kleiner „Salat“ von der Erdbeere und Honigmelone mit Olivenöl und Muscovadozucker mariniert an kleinen Erdbeermeringuen und einem Champagnersorbet

3-Gang-Menü 64 €





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS FRÜHLING 2024

VEGETARISCHES MENÜ

AMUSE BOUCHE



Île Flottantes & Gurke

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



Grüner Spargel & Ziegenkäse

Schaumsuppe vom grünen Spargel
mit Oliventapenade und Ziegenkäsepraline



Gnocchi & Zucchini

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



Crème Brûlée & Erdbeere

Hausgemachte Crème Brûlée mit Rohrzucker frisch abgeflammt
an einem Ragout und Sorbet von der Erdbeere
mit Basilikum

3-Gang-Menü mit Suppe 58 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise 66 €

4-Gang-Menü 76 €





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS FRÜHLING 2024

SPARGELMENÜ

AMUSE BOUCHE



Spargel & Serrano

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



Spargel & Saibling

Schaumsuppe vom weißen Spargel mit einem Kerbelöl und gebeiztem Murgtaler Saibling



Spargel & Kalb

Frisch gestochener Bruchsaler Stangenspargel (Portion 200g)
mit gebratenem Kalbsrückensteak
dazu hausgemachte Kräuterflädle und Neue Kartoffeln in Butter geschwenkt
an einer Sauce Hollandaise



Crème Brûlée & Erdbeere

Hausgemachte Crème Brûlée mit Rohzucker frisch abgeflammt
an einem Ragout und Sorbet von der Erdbeere
mit frischem Basilikum

3-Gang-Menü 74 €

4-Gang-Menü 84 €

