



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

UNSER GOURMET-MENÜ

ENTENLEBER & „MÜSLI“

Französische Entenleber an Getreidecrumbles,
Aprikose und Fenchelkraut in verschiedenen Texturen
an Sauternes und hausgemachter Brioche



FRÜHLINGSKRÄUTER & JAKOBSMUSCHEL

Schaumsuppe von Frühlingskräutern
mit gerösteten Pinienkernen und gebratener Jakobsmuschel



HEILBUTT & GURKE

In Olivenöl gebratenes Filet vom Heilbutt
an Allerlei von der Landgurke
mit pochierter Miesmuschel und schwarzer Olive



BETE & SCHWARZWALD GIN

Granité von der Bete mit Wacholder
und Schwarzwald Gin



LAMM & AUBERGINE

Gebratener Rücken vom französischen Limousin-Lamm
und einem kleinen „Baeckoeffe“ von Bauch, Niere und Trüffel
mit Aubergine



HIMBEERE & SAFRAN

Marinierte Himbeeren mit gepufftem Quinoa
mit Rosmarin, Mandeln und Eis vom badischen Safran



PETIT FOUR

| | |
|---|----------|
| 3-Gänge Vorspeise /Hauptgang/Dessert | 80,00 € |
| 4-Gänge Vorspeise/Zwischengang oder Fisch/Hauptgang/Dessert | 95,00 € |
| 5-Gänge Vorspeise/Zwischengang/Fisch/Hauptgang/ Dessert | 125,00 € |
| Weinreise zum 3-Gang-Menü | 35,00 € |
| Weinreise zum 4-Gang Menü | 45,00 € |
| Weinreise zum 5-Gang Menü | 55,00 € |



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

IHR EINSTIEG

| | |
|---|------------------------------------|
| „Pléiade Poget“ Austern aus der Normandie auf Eis mit Pumpernickel, Buttercrème, Zitrone und Schalottenvinaigrette | Pro Stück 5,50 € |
| Frühlingsblattsalate in einem Passionsfruchtdressing mit Apfel und Blaubeere an frischer Gartenminze | 15,50 € |
| Sashimi vom Zander mit geräuchertem Heringskaviar an einem Relish von Tomate und Friséesalat mit einem Olivenöleis | 24,50 € |
| Tatar vom Albtäler Rind „klassisch angemacht“ mit gebratenem Wachtelei und Sardelle an geröstetem „Anno Dazumal“ Bauernbrot | 24,50 € |
| Klassische Terrine von der Entenleber mit einem Chutney vom Pfinztaler Apfel und Single Malt an hausgemachter Brioche | 50 gr 24,50 € 80 gr 32,00 € |
| Consommé vom Albtäler Rind mit Markklößchen, Maultäschchen und Flädle | 12,50 € |
| Schaumsuppe von Frühlingkräutern mit gerösteten Pinienkernen und gebratener Jakobsmuschel | 15,50 € |

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HAUPTTEIL

In Olivenöl gebratenes Filet vom Heilbutt 38,50 €
an Allerlei von der Landgurke mit pochierter Miesmuschel und schwarzer Olive

Sanft geschmorte „Short Rib“ vom Albtäler Rind 29,50 €
an Steckrübencreme und grünem Spargel mit gepickelter Schalotte

Klassisches Entrecôte vom Albtäler Rind 34,50 €
mit einem Confit von roten Zwiebeln und Grenadine an karamellisierter
Walnuss und gebratenen Kartoffeln „Pont neuf“

SPARGELZEIT

Frisch gestochener Bruchsaler Stangenspargel vom Spargelhof Boeser in Bruchsal 27,50 €
mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
Kräuterflädle und neuen Kartoffeln

dazu wahlweise:

Schwarzwälder Kernschinken und gekochter Hintersaftschinken 8,50 €
vom Metzger Glasstetter aus Völkersbach

in schäumender Butter gebratenes Kalbsschnitzel 11,50 €

gebratenes Filet vom schottischen Lachs 15,50 €

gebratenes Filet vom heimischen Rind 18,50 €

Im Ganzen gebratenes Miéral Schwarzfederhuhn aus der französischen Bresse
mit grünem und weißem Spargel an Austernpilzen und Olivengnocchi
in zwei Gängen serviert

Vorfreude: 45 Minuten

ab 2 Personen pro Person:

54,00 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

ZUM GUTEN SCHLUSS

| | |
|---|---------|
| Variation von hausgemachten Sorbets mit frischen Früchten | 12,50 € |
| Crème Brûlée mit Tonkabohne an hausgemachtem Sorbet | 12,50 € |
| Marinierte Himbeeren mit gepufftem Quinoa mit Rosmarin, Mandel und Eis vom badischem Safran | 15,50 € |
| Délice von der 70% Guanaja-Schokolade von Valrhona mit getrockneter Yuzu und Texturen von der Ananas | 15,50 € |
| Kleine Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen mit hausgemachtem Fruchtebrot und Fruchtseuf | 18,50 € |

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.