



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

UNSER GOURMET-MENÜ

MURGTALER FORELLE & FENCHEL

Geflammtes Filet von der Murgtärer Lachsforelle
an Texturen von Fenchel und Tomate mit Eisenkraut



SPARGEL & GAMBERO ROSSO

Schaumsuppe von Bruchsaler Spargel mit argentinischer
Wildgarnele an Kichererbse und Basilikum



HEILBUTT & GURKE

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



YUZU SAKE & MINZE

Granité von Yuzu Sake mit dehydrierter Schale und
frischer Gartenminze



KALB & LAVENDEL

Gebratenes Entrecote und Bries vom heimischen Kalb mit Lavendel
und einem Kräuteröl an Allerlei von der Bohne



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 €
Pfälzer Blattsalate in einem Passionsfruchtdressing mit Apfel und Blaubeere an frischer Gartenminze	15,50 €
„Vergessene“ Tomatensorten mit gebratenem Pfirsich mit Thymian und kleinem Burrata	21,50 €
Tatar vom Albtäler Rind „klassisch angemacht“ mit gebratenem Wachtelei und Sardelle an geröstetem „Anno Dazumal“ Bauernbrot	24,50 €
Geflammtes Filet von der Murgtaler Lachsforelle an Texturen von Fenchel und Tomate mit Eisenkraut	25,50 €
Consommé vom Albtäler Rind mit Markklößchen, Maultäschchen und Flädle	12,50 €
Schaumsuppe von Bruchsaler Spargel mit argentinischer Wildgarnele an Kichererbse und Basilikum	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 Früchtebrot und Fruchtseuf	18,50 €

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.