



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

UNSER GOURMET-MENÜ

MURGTALER FORELLE & FENCHEL

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



ERBSE & GAMBERO ROSSO

Schaumsuppe von der Erbse mit Kokosmilch,
argentinischer Wildgarnele und einem Schnittlauchöl



ADLERFISCH & FEVES

In Olivenöl gebratenes Filet vom Adlerfisch
an kleinem Ratatouille mit Fevesbohnen
und einem Seeigelrogenschaum



YUZU SAKE & MINZE

Granité von Yuzu Sake mit dehydrierter Schale und
frischer Gartenminze



KALB & LAVENDEL

Gebratenes Entrecôte 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 der Erbse mit Kokosmilch, argentinischer Wildgarnele und einem Schnittlauchöl	15,50 €

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HAUPTTEIL

In Olivenöl gebratenes Filet vom Adlerfisch 36,50 €
an einem kleinen Ratatouille mit Fevesbohnen und einem Seeigelrogenschaum

Geschmortes Bürgermeisterstück vom Albtäler Rind 29,50 €
mit Aubergine und kleinen Perlzwiebeln an Sommertrüffel

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

Im Ganzen auf Meersalz gegarte Rote Bete 27,50 €
mit gebratenem Tempeh an Senfkaviar, Holzkohlemalto und
mild salzigem Ingwersorbet

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 €
Marinierte heimische Erdbeeren an einer karamellisierten Crème und Espuma von der Orange mit Pistazie und frischer Minze	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.