



VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE Sommer 2024

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

Lachs & Gurke

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

oder

Angus & Pfirsich

Carpaccio vom Angusrind mit Rohrzucker abgeflammt
an gebratenem Pfirsich und kleinen Bronzefenchel
mit einem Crunch von Sonnenblumenkernen

oder

Tomate & Burrata

Kleiner Salat von verschiedenen Tomatensorten mit gebratenem Pfirsich
an einem Burrata und Basilikum

oder

Gazpacho „verde“ & Rotbarbe

Eisgekühlte grüne Gazpachosuppe mit einer schwarzen Oliventapenade
und gebeiztem Filet von der Rotbarbe mit einem Paprikachutney



Badische Festtagssuppe

Badische Festtagssuppe mit Markklößchen, Flädle, Gemüsestreifen
und kleinen Maultäschle

oder

Sellerie & Jakobsmuschel

Schaumsuppe von der Knollensellerie mit Lavendel aromatisiert
an gebratener Jakobsmuschel

oder

Erbse & Chorizo

Schaumsuppe von der Erbse mit sautierter spanischer Chorizo und Olivenölmalto

oder

Adlerfisch & Kirschtomate

Gebratenes Filet vom französischen Adlerfisch
auf geschmolzenen Kirschtomaten mit confierter Aubergine
an einem Olivenölschaum und Basilikum





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE Sommer 2024

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

oder

Kalb & Artischocke

Gebratener Rücken und Bäckchen vom Albtäler Kalb
an Artischocke mit confiierten Sommerkarotten
mit einer Kartoffelcrème und seiner Jus

oder

Perlhuhn & Sellerie

Gebratene elsässische Perlhuhnbrust
mit auf Meersalz gegarter Sellerie und confiiertes Tomate an Sommertrüffel

oder

Acquerello & Ziegenfrischkäse

Acquerellisotto mit roter Paprika und kleinem Ziegenkäse
an Rosmarin und einem Vermouthschaum



„Café Gourmand“

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

oder

Himbeere & Alpaco 66%

Gelierte „Grütze“ und Crunch von der Himbeere mit einem Sorbet
von der Alpacoschokolade und Zitronenmelisse

oder

Erdbeere & Orange

Marinierte Erdbeeren an einer karamellisierten Crème
und Espuma von der Orange mit Pistazie und Minze

oder

Crème Brûlée & Johannisbeere

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

