



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 2024

ERFRISCHENDE KLEINE HÄPPCHEN ZUM SEKTEMPFANG

Frische „Pléiade 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 Picandou 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 Blini, 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-



Praline von der Leber mit Aprikosengel und Rosmarin an Briohecrumbles
-4,40 € 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 SOMMER 2024

VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

Amuse Bouche

Wachtel & Staudensellerie

Gebratene Brust und Spiegelei von der Wachtel
an Allerlei von der Staudensellerie mit Walnuss
und kleinen Wiesenkräutern

Sellerie & Jakobsmuschel

Schaumsuppe von Knollensellerie mit Lavendel aromatisiert
an gebratener Jakobsmuschel

Adlerfisch & Kirschtomate

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

Kalb & Artischocke

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

Himbeere & Alpaco 66%

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

Feine Pâtisserie

4-Gang-Menü 98 €

5-Gang-Menü 119 €





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 2024

UNSER SOMMMERMENÜ

Amuse Bouche

Angus & Pfirsich

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

Tomate & Thunfisch

Weißer Schaumsuppe von der Tomate mit einem Schnittlauchöl
und gebratenem Thunfisch im Mohnmantel

Lachsforelle & Venusmuschel

Gebratenes Filet von der Murgtaler Lachsforelle
auf einem Ragoût von Fevesbohnen und Artischocke
mit Venusmuschel und Basilikum

„Canette“ & Schalotte

Gebratene Brust von der Ente auf einem Chutney von Schalotte und Aprikose
mit kandiertem Ingwer an Paprika-Zucchini-Gemüse mit Olive
und Kartoffelgnocchi

Melone & Eisenkraut

Marinierter Salat von der Cantaloupe-Melone
mit Guanajadrops und einem Champagnersorbet an Eisenkraut

Feine Pâtisserie

4-Gang-Menü mit Suppe 82 €

4-Gang-Menü mit Zwischengang 88 €

5-Gang-Menü 98 €





VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 2024

UNSER KLEINES SOMMERMENÜ

Amuse Bouche

Gazpacho „verde“ & Rotbarbe

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

„Paillard“ & Acquerello

(bis 30 Personen möglich)

Sanft gegrilltes dünnes Kalbssteak mit confierter Zitrone an einem Acquerellisotto mit Kirschtomate, Kapern und Basilikum an seiner Jus

Erdbeere & Orange

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

Feine Pâtisserie

3-Gang-Menü 68 €





VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 2024

VEGETARISCHES MENÜ

Amuse Bouche

Paprika & Aubergine

Confierte Paprika und im Ofen gegarte Aubergine
in ihrem Sud mit mariniertem Bulgur
und Thymian an geflammter Sojamilch

Sellerie & Tofu

Schaumsuppe von der Knollensellerie mit Lavendel aromatisiert
an mild geräuchertem Seidentofu

„Belana“ & Belper Knolle

„Rose“ und Espuma von der Pfälzer Belana Kartoffel
mit einer Oliventapenade und gehobelter Belper Knolle
an Tomate und Rosmarin

Dessert

Feine Pâtisserie

3-Gang-Menü mit Suppe 58 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise 66 €

4-Gang-Menü 76 €



