



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

UNSER GOURMET-MENÜ

WACHTEL & STAUDENSELLERIE

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



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



ERDBEERE & ORANGE

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



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 €
Frische Pfälzer Sommersalate mit Rucola und Avocado an einem Olivenöldressing und gehobeltem Parmesan	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 €
Consommé vom Albtäler Rind mit Markklößchen, Maultäschchen und Flädle	25,50 €
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 Bäckchen vom iberischen Schwein 31,50 €
an sautierter Aprikose und Zweierlei von der Kichererbse in einer Thymianjus

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 geschmorte Haxe vom Kalb
mit gebratenen Pfifferlingen, Romana und hausgemachten Gnocchi an seiner Jus
- am Tisch tranchiert -
Vorfreude: 45 Minuten ab 2 Personen pro Person: 49,50 €



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 €

Panna cotta von der heimischen Birne
mit Walnuss und karamellisierten Sonnenblumenkernen an einem Sorbet
von der Jivara-Schokolade von Valrhona und frischer Zitronenmelisse 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 Fruchtebrot und Fruchtsenf 18,50 €