



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE PAUSCHALE Herbst 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

Kürbis & Tofu

Verschiedenes vom Pfälzer Kürbis
an geräuchertem Seidentofu und Hafermilch
mit gerösteter Erdnuss und Estragon



Badische Festtagssuppe

Badische Festtagssuppe mit Markklößchen, Flädle, Gemüsestreifen
und kleinen Maultäschle

oder

Herbstpilze & Ente

Cappuccino von Herbstpilzen mit Wacholderschaum an einem Confit von der Ente
und Madrasöl

oder

Kürbis & Wildgarnele

Schaumsuppe vom Pfälzer Hokkaidokürbis mit gebratener argentinischer
Wildgarnele und einem Herbstkräuteröl

oder

Rotbarbe & Paprika

Gebratenes Filet von der Rotbarbe auf einem Sud von geschmortem Paprika
mit grünen Bohnen und Miesmuschel an confierter Zitrone





VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE PAUSCHALE Herbst 2024

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

oder

Kalb & Blumenkohl

Gebratener Rücken und geschmortes Bäckchen vom heimischen Kalb
an einem Allerlei vom Blumenkohl und Sieglindekartoffel
mit Herbstrüffel und einer Portweinjus

oder

Perlhuhn & Sellerie

Gebratene elsässische Perlhuhnbrust
mit auf Meersalz gegarter Sellerie und confierter Tomate an Herbstrüffel

oder

Acquerello & Ziegenfrischkäse

Acquerellorisotto 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

Equatoriale 55% & Mandarine

Ganache von der Equatoriale Schokolade von Valrhona
mit einem Mandarinen-sorbet und einer Mandelcrème

oder

Birne & Jivara 40%

Panna Cotta von der heimischen Birne
mit Walnuss und karamellisierten Kürbiskernen
an einem Sorbet von der Jivaraschokolade von Valrhona und frischer Melisse

oder

Crème Brûlée & Johannisbeere

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