



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS HERBST 2024

### ERFRISCHENDE KLEINE HÄPPCHEN ZUM SEKTEMPFANG

Frische „Pléiade Poget“ 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 HERBST 2024

### VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

#### Amuse Bouche

#### Saibling & Kürbis

Gebeiztes Filet vom isländischen Saibling  
an Allerlei vom Kürbis mit Walnuss  
und kleinen Wiesenkräutern

#### Polenta & Trüffel

Schaumsuppe von der Maispolenta  
mit Bresaola und Herbsttrüffel

#### Rotbarbe & Paprika

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

#### Reh & Kürbis

Gebratener Rücken und in Portwein geschmorte Schulter vom Reh  
an kandierter Marone mit peruanischer Quinoa, Pastinake  
und einer Pfefferthymianjus

#### Honig & Quitte

Parfait vom Schwarzwälder Bioland Weißtannenhonig  
mit Quitte auf zwei Arten  
an in Salzbutter gerösteten Haselnüssen und Rosmarin

#### Feine Pâtisserie

4-Gang-Menü mit Suppe 92 €

4-Gang-Menü mit Zwischengang 98 €

5-Gang-Menü 112 €





VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS HERBST 2024

### UNSER HERBSTMENÜ

#### Amuse Bouche

##### Kaninchen & Rote Bete

Im Mohnmantel gebratenes Filet vom Kaninchen  
an einer Variation von der Roten Bete mit Lingotbohne  
an Balsamico und karamellisierten Sonnenblumenkernen

##### Kürbis & Wildgarnele

Schaumsuppe vom Pfälzer Hokkaidokürbis  
mit gebratener argentinischer Wildgarnele  
und Herbstkräuteröl

##### Steinbutt & Venusmuschel

Gebratenes Filet vom Steinbutt  
in einem Sud von Waldpilzen, Kichererbsen und confierter Tomate  
mit Shiitake und Venusmuschel an Basilikum

##### Kalb & Blumenkohl

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

##### Equatoriale 55% & Mandarine

Ganache von der Equatoriale Schokolade von Valrhona  
mit einem Mandarinsorbet und einer Mandelcrème

#### Feine Pâtisserie

4-Gang-Menü mit Suppe 82 €

4-Gang-Menü mit Zwischengang 88 €

5-Gang-Menü 98 €





VILLA HAMMERSCHMEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS HERBST 2024

### UNSER KLEINES HERBSTMENÜ

#### Amuse Bouche

##### Herbstpilz & Ente

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

##### Hirsch & Knödel

Geschmortes Ragout vom Hirsch mit kleinen Speck-Kräuterknödeln  
in einer Thymianjus und gebratenen Schwarzwurzeln  
an junger Karotte

##### Birne & Jivara 40%

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

#### Feine Pâtisserie

3-Gang-Menü 68 €





VILLA HAMMERSCHMEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS HERBST 2024

### VEGETARISCHES MENÜ

#### Amuse Bouche

##### Kürbis & Tofu

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

##### Herbstpilze & Wacholder

Cappuccino von Herbstpilzen mit einem Wacholderschaum  
mit einem Salpicon von verschiedenen Pilzen  
an einem Madrasöl

##### Blumenkohl & Soja

Heimischer Blumenkohl aus Filderstadt  
in verschiedenen Texturen auf einer Soyamilchcrème  
mit geräucherten Kartoffeln und gebratenen Austernpilzen

#### Dessert

#### Feine Pâtisserie

3-Gang-Menü mit Suppe 58 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise 66 €

4-Gang-Menü 76 €



