



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



## KÜRBIS & GAMBERO ROSSO

Schaumsuppe vom Pfälzer Hokkaidokürbis  
mit argentinischer Wildgarnele und mild gebratener Chorizo



## 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



## REH & PETERSILIENWURZEL

Gebratener Rücken und geschmorte Schulter vom Reh  
an Allerlei von der Petersilienwurzel und gesalzener Marone  
an Gewürzbrotcrumbles und einer Five-Spice-Jus



## BIRNE & JIVARA

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



## 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 €
Frischer Feldsalat mit Granatapfel und Croûtons An gebratenem Landspeck in einem weißem Balsamicodressing	15,50 €
Kleiner Salat von Belugalinsen mit geräucherter Entenbrust und Ras el-Hanout an einem Heringskaviar	24,50 €
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	12,50 €
Schaumsuppe vom Pfälzer Hokkaidokürbis mit argentinischer Wildgarnele und mild gebratener Chorizo	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

Sanft geschmortes Ragoût vom Hirsch 31,50 €  
an glasierten Trauben und gerösteten Kürbiskernen mit Kartoffelknödel

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 €
Zwetschgenröster mit Rote Bete aromatisiert an gebackenen Hafercrumbles und Pistazie mit Eisenkraut	15,50 €
Kleine Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen mit hausgemachtem Früchtebrot und Fruchtseuf	18,50 €

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.