



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



STEINBUTT & WALDPILZ

In Nussbutter gebratenes Filet vom Steinbutt
mit gebratenem Sot-l'y-laisse und Waldpilzen
an einem Moutarde violette



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 € |
| „Graved“ Filet von der Schwarzwälder Forelle mit geflammter Jakobsmuschel auf einem Gurken-Limettenrelish mit Senfkresse und Ingwer | 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 Nussbutter gebratenes Filet vom Steinbutt 38,50 €
mit gebratenem Sot-l'y-laisse und Waldpilzen an einem Moutarde violette

Klassische Bauernente frisch aus dem Ofen 29,50 €
an Rotkraut mit Limettenblatt gegart an Rahmmarone und Kartoffelknödel
mit Dörripflaume

Klassisches Entrecôte vom Albtäler Rind 34,50 €
mit einem Confit von roten Zwiebeln und Grenadine an karamellisierter
Walnuss und gebratenen Kartoffeln „Pont neuf“

Im Ofen gegarter Kürbis und Aubergine 27,50 €
an mild gesalzener Marone mit Rosmarin an Holzkohlemalto mit gerösteter
Cashewnuss und einem Sojamilchschaum

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.