

VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE WINTER 2024 / 2025

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 & Waldpilze

Carpaccio vom Angusrind mit braunem Rohrzucker karamellisiert an gebratenen
Waldpilzen und kleinen Wiesenkräutern an einem Yuzuaspik

oder

Feldsalat & Mandarine

Pflückfrischer Feldsalat an Mandarindressing mit Landbrotcroûtons
und Völkersbacher Speck an Walnuss

oder

Ente & „Müsli“

Terrine von der Ente an Getreidecrumbles
mit Himbeere und Fenchelkraut in verschiedenen Texturen
an Sauternes und hausgemachter Brioche
(Aufpreis 9,50 €)



Badische Festtagssuppe

Badische Festtagssuppe mit Markklößchen, Flädle, Gemüsestreifen
und kleinen Maultäschle

oder

Kürbis & Wildgarnele

Schaumsuppe vom Pfälzer Hokkaidokürbis
mit gebratener argentinischer Wildgarnele und einem Herbstkräuteröl

oder

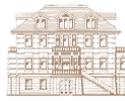
Blumenkohl & Trüffel

Schaumsuppe vom winterlichen Blumenkohl mit Raz el-Hanout
und Wintertrüffel an einem pochierten Wachtelei

oder

Kabeljau & „Moutarde“

In Olivenöl gebratenes Filet vom Kabeljau mit Miesmuschel und Gurke
an einer Crème von Kartoffel und Senf nach alter Art dazu Basilikumöl
und Vermouthschaum



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE WINTER 2024 / 2025

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

oder

Kalb & Pastinake

Gebratener Rücken und geschmorte Brust vom Albtäler Kalb
an Allerlei von der Pastinake und Karotte mit Rosmarinjus

oder

Perlhuhn & Sellerie

Gebratene elsässische Perlhuhnbrust
an auf Meersalz gegarter Knollensellerie mit karamellisierten Walnüssen
an confierter Karotte mit einer Thymianjus

oder

Tortelli & Ziegenfrischkäse

Handgemachte Tortellipasta mit einer Ziegenfrischkäsefüllung und confierter Tomate
an Rosmarin und einem Vermouthschaum



„Café Gourmand“

Unser „Café Gourmand“ mit einem Espresso
und vier süßen Kleinigkeiten aus der Pâtisserie

oder

Honig & Quitte

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

oder

Crème Brûlée & Mandarine

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