



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

