



VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS WINTER 2025

### 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 Aprikosen-Gel 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 WINTER 2025

### VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

#### AMUSE BOUCHE

##### Ente & „Müsli“

Terrine von der Ente an Getreidecrumbles  
mit Himbeere und Fenchelkraut in verschiedenen Texturen  
an Sauternes und hausgemachter Brioche

##### Blumenkohl & Trüffel

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

##### 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

##### Kalb & Pastinake

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

##### Honig & Quitte

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

#### FEINE PÂTISSERIE

4-Gang-Menü mit Suppe 92 €

4-Gang-Menü mit Fisch 98 €

5-Gang-Menü 112 €





VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS WINTER 2025

### UNSER WINTERMENÜ

#### AMUSE BOUCHE

##### Lachs & Staudensellerie

„Graved“ Filet vom schottischen Lachs an Allerlei von der Staudensellerie mit Walnuss und kleinen Wiesenkräutern

##### Kürbis & Wildgarnele

Schaumsuppe vom Pfälzer Hokkaidokürbis mit gebratener argentinischer Wildgarnele und einem Herbstkräuteröl

##### Saibling & Salbei

Pochiertes Filet vom Saibling auf einem Acquerello Risotto mit Salbei und Olive an einem Beurre-Blanc-Schaum

##### „Poulet Noir de Dombes“ & Sellerie

Gebratene Brust vom französischen Schwarzfederhuhn an auf Meersalz gegarter Knollensellerie mit karamellisierter Walnuss, confierter Karotte und einer Thymianjus

##### Quitte & Kaffee

Mousse und Karamellisiertes von heimischen Quitten mit Hafercrumble und einem weißen Kaffeeeis

4-Gang-Menü mit Suppe 82 €

4-Gang-Menü mit Zwischengang 88 €

5-Gang-Menü 98 €





VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS WINTER 2025

### UNSER KLEINES WINTERMENÜ

#### AMUSE BOUCHE

##### Feldsalat & Mandarine

Pflückfrischer Feldsalat an Mandarindressing  
mit Landbrotcroûtons und Völkersbacher Speck an Walnuss

##### Ente & Marone

Klassische Bauernente frisch aus dem Ofenrohr  
an Rotkraut mit Limonenblatt gegart Marone  
und kleinen Kartoffelknödeln mit Dörripflaume

##### Crème Brûlée & Mandarine

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

3-Gang-Menü 68 €





VILLA HAMMERSCHMIEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS WINTER 2025

### VEGETARISCHES MENÜ

#### AMUSE BOUCHE

##### Schwarzwurzel & Wiesenkräuter

Kleines Mousse und Allerlei von der Schwarzwurzel  
mit gebratener Haselnuss, Arabicacrunch,  
Passionsfrucht und winterlichen Wiesenkräutern

##### KÜRBIS & SOYA

Schaumsuppe vom Pfälzer Hokkaidokürbis  
mit Sojamilch parfümiert und gebratenem Tempeh

##### „Onsen Ei“ & Topinambur

60 Minuten gegartes Onsen Ei  
auf einem Ragout von Topinambur und Birne  
mit sautiertem Mangold an karamellisierten Pinienkernen  
und einem Trüffelschaum

##### Crème Brûlée & Mandarine

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

3-Gang-Menü mit Suppe 58 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise 66 €

4-Gang-Menü 76 €



