



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 56 €





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 56 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise 64 €

4-Gang-Menü 74 €

