



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

UNSER GOURMET-MENÜ

ENTE & HIMBEERE

Pavé und Praline an Allerlei von Himbeere und Fenchel
mit kleinen Wiesenkräutern,
dazu hausgemachte Butterbrioche



MAIS & JAKOBSMUSCHEL

Schaumsuppe vom Mais mit einem Ras el-Hanout-Öl
und gebratener Jakobsmuschel



SKREI & LINGOT

In Olivenöl gebratenes Filet vom Skrei
auf einem Lingotbohnenragoût
mit confierter Tomate und Chorizo



MANDARINE & CHAMPAGNER

Sorbet von der Mandarine an confierter Schale
mit Champagner aufgegossen



„POULET NOIR DE DOMBES“ & TOPINAMBUR

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn aus der französischen Dombes
an Allerlei von der Topinambur und karamellisierter Birne
mit spanischem Wintertrüffel



ALPACO 68% & BERGAMOTTE

Ganache von der Alpaco-Schokolade von Valrhona
mit Pinienkernen und Kerbel
an einem Sorbet von Bergamotte



PETIT FOUR

3-Gänge Vorspeise /Hauptgang/Dessert	82,00 €
4-Gänge Vorspeise/Zwischengang oder Fisch/Hauptgang/Dessert	96,00 €
5-Gänge Vorspeise/Zwischengang/Fisch/Hauptgang/ Dessert	127,00 €
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 weißen Balsamicodressing	15,50 €
Gebratene Brust von der Wachtel mit ihrem Spiegelei an Allerlei von Roter Bete mit Quinoa und Ingwer	25,50 €
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 Mais mit einem Ras el-Hanout-Öl und gebratener Jakobsmuschel	16,50 €

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HAUPTTEIL

In Olivenöl gebratenes Filet vom Skrei 38,50 €
auf einem Lingotbohnenragoût mit confierter Tomate und Chorizo

„Blanquette“ vom heimischen Kalb mit gebratenem Bries 30,50 €
an Perlzwiebeln, junger Karotte und kleinen Kartoffeln

Klassisches Entrecôte vom Albtäler Rind 35,50 €
mit einem Confit von roten Zwiebeln und Grenadine an karamellisierter
Walnuss und gebratenen Kartoffeln „Pont neuf“

Im Ofen gegarter Kürbis und Aubergine 30,50 €
an mild gesalzener Marone mit Rosmarin an Holzkohlemalto,
gerösteter Cashewnuss und einem Sojamilchschaum

Im Ganzen gebratene isländische Seezunge am Tisch tranchiert
mit mild geräuchertem Heringskaviar, einem Fondue von Tomate
und Belugalinse und einer Safran-Estragonsauce
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 €
Sorbet von der Mandarine an confierter Schale und Champagner	10,50 €
Crème Brûlée mit Tonkabohne an hausgemachtem Sorbet	12,50 €
Panna Cotta von der heimischen Birne mit Walnüssen und karamellisierten Sonnenblumenkernen an einem Sorbet von der Jivara-Schokolade von Valrhona und frischer Zitronenmelisse	15,50 €
Ganache von der Alpacoschokolade von Valrhona mit Pinienkernen und Kerbel an einem Sorbet von Bergamotte	15,50 €
Kleine Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen mit hausgemachtem Früchtebrot und Fruchtseuf	18,50 €