



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

UNSER GOURMET-MENÜ

ENTE & HIMBEERE

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



FRÜHLINGSKRÄUTER & JAKOBSMUSCHEL

Schaumsuppe von Frühlingskräutern
mit einem Olivenölmalto
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 Trüffel



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 €
Frische Pfälzer Blattsalate mit Landbrotcroûtons, Blaubeere und einem weißem Balsamico-Honigdressing	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 von Frühlingskräutern mit einem Olivenölmalto 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“

Acquerellisotto mit jungen Erbsen und grünem Spargel 29,50 €
an gebratenem Tempeh 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	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 Fruchtebrot und Fruchtseuf	18,50 €