



VILLA HAMMERSCHMEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE Frühling 2025

Wir bitten um eine einheitliche Menüauswahl, natürlich berücksichtigen wir Vegetarier, Veganer und Gäste mit Unverträglichkeiten

### Lachs & Gurke

Tatar und Filet vom hausgebeizten schottischen Lachs  
in einem Sud von Gurke mit geröstetem Sesam  
an Wasabi-Dillsorbet

oder

### Spargel & Serrano

Salat vom Bruchsalter Spargel mit kleinen Wiesenkräutern  
und einem Passionsfruchtgel, Serranoschinken  
und Landbrotcroûtons

oder

### Angus & Glasnudel

Carpaccio vom Angusrind mit einem kleinen Glasnudelsalat,  
Erdnuss, frischem Koriander und Sesam

oder

### Terrine von der Ente & „Oma Schmitt“

Terrine von der Ente mit Granny Smith Apfel glasiert  
an kleinen Wildkräutern und Lavendelblüten  
mit karamellisierten Sonnenblumenkernen, dazu hausgemachte Brioche  
(Aufpreis 12,50 €)



### Badische Festtagssuppe

Badische Festtagssuppe mit Markklößchen, Flädle, Gemüsestreifen  
und kleinen Maultäschle

oder

### Spargel & Saibling

Schaumsuppe vom weißen Spargel mit Kerbelöl  
und gebeiztem Murgtaler Saibling

oder

### Forelle & Erbse

Pochiertes Filet von der Schwarzwaldforelle  
an Frühlingserbsen und einer Kartoffelcrème  
mit einer Schnittlauch-Beurre-Blanc





VILLA HAMMERSCHMEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE Frühling 2025

„Filet Wellington“ vom Albtäler Rind  
Rinderfilet im Blätterteigmantel mit Pilzduxelles  
und glasiertem Frühlingsgemüse an Kartoffelgratin und Portweinjus  
(Aufpreis 13,50 €)

oder

### Kalb & Sellerie

Gebatener Rücken und sous-vide gegartes Bäckchen vom Kalb  
an Allerlei von der auf Meersalz gegarten Knollensellerie, junger Karotte  
und einer Bohnenkrautjus

oder

### Perlhuhn & Artischocke

Gebatene elsässische Perlhuhnbrust  
mit Zweierlei von jungen Artischocken und sautiertem grünem Spargel

oder

### „Onsen Ei“ & Spargel

60 Minuten gegartes Onsen Ei  
auf einem Ragoût von Spargel und Tomate  
mit sautiertem Salicornes an Taggiascaolivenh  
und einem Vermouthschaum



### Erdbeere & Ivoire

Ganache von der Ivoireschokolade von Valrhona  
mit in Grand Manier marinierten Erdbeeren und Pistazien

oder

### Johannisbeere & Minze

Mousse von der roten Johannisbeere  
an gerösteten Mandeln und frischer Minze

oder

### Crème Brûlée & Erdbeere

Klassische Crème Brûlée mit Rohrzucker frisch abgeflammt  
an einem Ragoût und Sorbet von der Erdbeere mit Basilikum

