



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 Bruchsaler 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

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

oder

Perlhuhn & Artischocke

Gebratene 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

