



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS Frühling 2025

ERFRISCHENDE KLEINE HÄPPCHEN ZUM SEKTEMPFANG

Frische „Pléiade Poget“ Auster aus der Normandie
mit Zitrone und Pumpernickel, auf Eis serviert
-3,50 € 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 FRÜHLING 2025

VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

AMUSE BOUCHE



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



Bärlauch & Wildgarnele

Schaumsuppe von heimischen Frühlingskräutern
an gebratener Wildgarnele und einem Ras el-Hanout-Öl



Saibling & Grüner Spargel

Gebratenes Filet vom heimischen Saibling
auf badischen Graupen mit grünem Spargel
und confierter Tomate an einem Vermouthschaum



Kalb & Sellerie

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



Erdbeere & Ivoire

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



FEINE PÂTISSERIE

4-Gang-Menü 98 €

5-Gang-Menü 119 €





VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS FRÜHLING 2025

UNSER FRÜHLINGSMENÜ

AMUSE BOUCHE



Lachs & Zucchini

„Graved“ und geflammte Würfel vom Lachs
an kleinen Wildkräutern und einem Gewürzcoucoucous
mit Zuchinischlaufen



Grüner Spargel & Camberti

Schaumsuppe vom grünen Spargel mit einem Kräuteröl
und Völkersbacher Cambertischinken



Dorade & Artischocke

In Olivenöl gebratenes Filet von der Dorade
auf einer Crème von geschmorter Paprika
mit sautierten Artischockenspalten und Olive
an einem Olivenölschaum



Lamm & Aubergine

Gebratenes Karree und geschmorte Schulter vom Viernheimer Lamm
an einer Auberginencreme und confierter Tomate
mit junger Karotte und einer Rosmarinjus



Johannisbeere & Minze

Mousse von der roten Johannisbeere
an gerösteten Mandeln und frischer Minze

4-Gang-Menü mit Suppe 77 €

4-Gang-Menü mit Zwischengang 88 €

5-Gang-Menü 98 €





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS FRÜHLING 2025

UNSER KLEINES FRÜHLINGSMENÜ

AMUSE BOUCHE



Piccandou & Tomate

Mit Rohrzucker karamellisierter bretonischer Ziegenkäse
auf einem Salat von verschiedenen Tomatensorten und Mango
mit Sonnenblumenkernen



Semerrolle & Grüner Spargel

8 Stunden rosa gegarte Semerrolle vom Albtäler Kalb
auf einem Sauteé von grünem Spargel, Kartoffelwürfeln
und gebratenen Wiesenchampignons
mit einer Thymianjus und Trüffelschaum



Erdbeere & Blaubeere

Parfait von der Erdbeere mit in Olivenöl marinierten frischen Blaubeeren
an einem gebackenen Mandelcrunch und Frühlingskerbel

3-Gang-Menü 64 €





VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS FRÜHLING 2025

VEGETARISCHES MENÜ

AMUSE BOUCHE



Chicorée & Quinoa

Sous-vide gegarter Chicorée an mariniertes Quinoa
und Frühlingskräutern an einer Olivenölvinaigrette



Grüner Spargel & Ziegenkäse

Schaumsuppe vom grünen Spargel
mit Oliventapenade und Ziegenkäsepraline



„Onsen Ei“ & Spargel

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



Crème Brûlée & Erdbeere

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

3-Gang-Menü mit Suppe 58 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise 66 €

4-Gang-Menü 76 €





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS FRÜHLING 2025

SPARGELMENÜ voraussichtlich ab 11.04

AMUSE BOUCHE



Spargel & Serrano

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



Spargel & Saibling

Schaumsuppe vom weißen Spargel mit einem Kerbelöl und gebeiztem Murgtaler Saibling



Spargel & Kalb

Frisch gestochener Bruchsaler Stangenspargel (Portion 200g)
mit gebratenem Kalbsrückensteak,
dazu hausgemachte Kräuterflädle und Neue Kartoffeln in Butter geschwenkt
an einer Sauce Hollandaise



Crème Brûlée & Erdbeere

Hausgemachte Crème Brûlée mit Rohzucker frisch abgeflammt
an einem Ragoût und Sorbet von der Erdbeere
mit frischem Basilikum

3-Gang-Menü 74 €

4-Gang-Menü 84 €

