



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



MAIGRE & BRANDADE

In Olivenöl gebratenes Filet vom Adlerfisch
an einer Brandade mit schwarzer Olive und Estragon
in einem Bouillabaisse-Sud und Fevesbohnen



GIN TONIC & AMALFI-ZITRONE

Sorbet von Gin Tonic an confierter Amalfi-Zitrone
und einem Gurkenespuma



„IBERICO“ & ARTISCHOCKE

Gebratener Rücken und Bauch vom iberischen Schwein
an Allerlei von der Artischocke und Zucchini
mit Mandel und einer Lorbeerjus



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 €
Salat vom Bruchsaler Spargel mit Yuzu und knuspriger Quinoa an gebeiztem Saiblingsfilet und Bärlauch	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 Frühlingslauch mit sautiertem Landspeck, gepickelter Schalotte und geräuchertem Heringskaviar	16,50 €

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.



HAUPTTEIL

In Olivenöl gebratenes Filet vom Adlerfisch 38,50 €
an einer Brandade mit schwarzer Olive und Estragon in einem
Bouillabaisse-Sud und Fevesbohnen

„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“

Spargelzeit 28,50 €
Frisch gestochener Stangenspargel vom Spargelhof Böser in Bruchsal
mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, Kräuterflädle
und neuen Kartoffeln

dazu wahlweise

- Schwarzwälder Kernschinken und gekochter Hintersaftschinken 8,50 €
vom Metzger Glasstetter aus Völkersbach
- in schäumender Butter gebratenes Kalbsschnitzel 11,50 €
- gebratenes Filet vom schottischen Lachs 15,50 €
- gebratenes Filet vom heimischen Rind 18,50 €

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

Für 2 Personen pro Person

49,50 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

ZUM GUTEN SCHLUSS

Variation von hausgemachten Sorbets mit frischen Früchten	12,50 €
Sorbet von Gin Tonic mit confierter Amalfi-Zitrone und einem Gurkenespuma	10,50 €
Crème Brûlée mit Tonkabohne an hausgemachtem Sorbet	12,50 €
Marinierte Erdbeeren mit Pistazie und Veilchen an 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 Früchtebrot und Fruchtseuf	18,50 €

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.