



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

UNSER GOURMET-MENÜ

ENTE & HIMBEERE

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



TOMATE & CALAMARETTI

Schaumsuppe von der Sommertomate mit Olivenölkaviar
an kleinen Calamaretti und Parmaschinken an Basilikum



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, Blaubeeren und einem weißem Balsamico-Honig dressing	15,50 €
Salat von „vergessenen“ Tomaten mit gebratener Papaya und italienischem Burrata mit Sonnenblumenkernen	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 der Sommertomate mit Olivenölkaviar an kleinen Calamaretti und Parmaschinken an Basilikum	16,50 €

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

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“

Sardinische „Fregola Sarda“ 29,50 €
mit confierter Aubergine und Tomate an gebratenen Kräuterseitlingen
und einem Sommertrüffelschaum

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 Fruchtebrot und Fruchtseuf	18,50 €

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.