



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 2025

ERFRISCHENDE KLEINE HÄPPCHEN ZUM SEKTEMPFANG

Frische „Pléiade Poget“ Auster aus der Normandie
mit Zitrone und Pumpernickel, auf Eis serviert
-5,50 € 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



MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 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



Grüner Lauch & Arenkha

Schaumsuppe von Lauch mit sautiertem Landspeck,
gepickelter Schalotte und geräuchertem Heringskaviar



Dorade & Kirschtomate

Gebratenes Filet von der Dorade
auf einem Risotto mit Kirschtomaten und confierter Zitrone
an gebackener Zucchini und Olivenölschaum



Kalb & Artischocke

Gebratener Rücken und sous-vide gegartes Bäckchen vom Kalb
an Allerlei von der Artischocke, confierten Sommerkarotten
und einer Lorbeerjus



Erdbeere & Guanaja

Mousse von der heimischen Erdbeere
mit einem geflammten Aspik von der Kaffir-Limette
an einem Sorbet von der Guanajaschokolade von Valrhona an Shiso Kresse

4-Gang-Menü 98 €

5-Gang-Menü 119 €





MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 2025

UNSER SOMMMERMENÜ

AMUSE BOUCHE



Grüner Spargel & Wachtelei

Grüner Stangenspargel und marinierte Fevesbohnen
mit pochierten Wachteleiern, kleinen Croûtons
und gerösteten Pinienkernen an einer Basilikumvinaigrette
mit kleinen Wiesenkräutern



Minestrone & Thunfisch

Minestrone mit einem Ragoût von der grünen Zebratome
und einem Sommerkräuteröl
an gebratenem Thunfisch im Mohnmantel



Rotbarbe & Fregola sarda

In Olivenöl gebratenes Filet von der Rotbarbe
auf sardischer Hartweizenpasta und gebratener Aubergine



Lamm & Zucchini

Gebratenes Carrée vom irischen Lamm
und einer Paprikakruste mit geschmorten Kartoffeln
und Allerlei von Zucchini an einem Bohnenkrautjus



Himbeere & Joghurt

Allerlei von Himbeeren mit Eisenkraut aus eigenem Anbau
und gerösteten Pistazien
an einem Sorbet von griechischem Joghurt

4-Gang-Menü mit Suppe 77 €

4-Gang-Menü mit Zwischengang 88 €

5-Gang-Menü 98 €





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 2025

UNSER KLEINES SOMMMERMENÜ

AMUSE BOUCHE



Gazpacho & Garnele

Eisgekühlte klassische Gazpachosuppe mit einer schwarzen Oliventapenade
und gebratener argentinischer Wildgarnele
mit einem Tomatenrelish



Perlhuhn & Romana

Gebratene Brust vom elsässischen Perlhuhn
an gebratenem Romanasalat mit einem Relish von Kirschtomaten
und hausgemachten Gnocchi



Wassermelone & Minze

Marinierte Wassermelone mit Allerlei von der Blaubeere
an Gartenminze und einem Riesling - Marshmallow

3-Gang-Menü 64 €





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 2025

Vegetarisches Menü

AMUSE BOUCHE



Gurke & Quinoa

Delice von der Pfälzer Landgurke mit rotem Quinoa
und kleinen Wiesenkräutern



Gazpacho & Jackfruit

Eisgekühlte klassische Gazpachosuppe mit einer schwarzen Oliventapenade
und gebratener Jackfruit
mit einem Tomatenrelish



„Onsen Ei“ & Sieglinde

60 Minuten gegartes Onsen Ei
auf einem Espuma von der Sieglindekartoffel mit sautierter Aubergine
und einem Rosmarinschaum



Erdbeere & Guanaja

Mousse von der heimischen Erdbeere
mit einem geflammten Aspik von der Kaffir-Limette
an einem Sorbet von der Guanajaschokolade von Valrhona an Shiso Kresse

3-Gang-Menü mit Suppe 58 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise 66 €

4-Gang-Menü 76 €

