



MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS HERBST 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 Fruchtebrot 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 Parmaschinken
-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 Kürbischutney 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 HERBST 2025

VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

AMUSE BOUCHE



Terrine von der Ente & Quitte

Terrine von der Ente mit Allerlei von der Quitte
an kleinen Wildkräutern und Walnuss,
dazu hausgemachte Brioche



Kürbis & Trüffel

Schaumsuppe vom Pfälzer Hokkaidokürbis
mit Parmaschinken und Herbstrüffel



Rotbarbe & Kichererbse

Gebratenes Filet von der Rotbarbe
an einer Bouillabaissecrème und zweierlei Kichererbsen
mit confierter Zitrone,



Reh & Quinoa

Gebratener Rücken und in Portwein geschmorte Schulter vom Reh
an kandierte Marone mit peruanischer Quinoa, Pastinake
und einer Lorbeerjus



Equatoriale 55% & Mandarine

Ganache von der Equatoriale Schokolade von Valrhona
mit einem Mandarinsorbet und Pistazie

4-Gang-Menü 98 €

5-Gang-Menü 119 €





MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS HERBST 2025

UNSER HERBSTMENÜ

AMUSE BOUCHE



Tunfisch & Kürbis

Carpaccio und Tatar vom Tunfisch mit einem Kürbischutney
und „Popcorn“ von Amaranth
mit einer Reissessigvinaigrette



Kartoffel & Arenkha

Schaumsuppe von der Sieglindekartoffel
mit geräuchertem Heringskaviar und Völkersbacher Landspeck
an einem Herbstkräuteröl



Triangle & Trüffel

Handgemachte Triangle Pasta mit einer Ricotta-Trüffelfüllung
mit glasierter Walnuss und Salbeijus



Kalb & Sellerie

Gebratener Rücken und geschmortes Bäckchen vom heimischen Kalb
an auf Meersalz gegarter Sellerie und confierter Karotte
mit Herbstrüffel und einer Portweinjus



Zwetschge & Guanaja 70%

„Panna cotta“ und Allerlei von der Zwetschge
mit Estragon und Grünkerncrumbles
an einem Sorbet von Guanaja Schokolade von Valrhona

4-Gang-Menü mit Suppe 77 €

4-Gang-Menü mit Zwischengang 88 €

5-Gang-Menü 98 €





MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS HERBST 2025

UNSER KLEINES HERBSTMENÜ

AMUSE BOUCHE



Feldsalat & Sesam

Pflückfrischer Feldsalat an einem Balsamicodressing
mit geröstetem Sesam, sous vide gegarter Roter Bete
und Brotcroûtons



Rehkeule & Knödel

Sanft gegarte Keule vom heimischen Reh mit kleinen Speck-Kräuterknödeln
in einer Thymianjus und gebratener Petersilienwurzel an junger Karotte



Birne & Jivara 40%

Parfait von der heimischen Birne
mit Walnuss und karamellisierten Kürbiskernen
an einer Crème von der Jivara Schokolade von Valrhona
und frischer Melisse

3-Gang-Menü 64 €





MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS HERBST 2025

Vegetarisches Menü

AMUSE BOUCHE



Rote Bete & Couscous

Verschiedenes von Roter Bete
mit Couscous und Estragon
an einer Hafermilchcrème



Herbstpilz & Madras

Cappuccino von Herbstpilzen mit einem Curryschaum
und einem Salpicon von verschiedenen Pilzen an Basilikum



Blumenkohl & Soja

Heimischer Blumenkohl aus Filderstadt in verschiedenen Texturen auf einer Soyamilchcrème mit
geräucherten Kartoffeln und gebratenen Kräuterseitlingen



Dessert

3-Gang-Menü mit Suppe 58 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise 66 €

4-Gang-Menü 76 €

