



UNSER GOURMET-MENÜ

ENTE & HIMBEERE

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



HOKKAIDO & „GAMBERO ROSSO“

Schaumsuppe vom Pfälzer Hokkaidokürbis
mit gebratener argentinischer Wildgarnele
und einem Olivenmalto



SEETEUFEL & KAPER

Gebratenes Filet vom wilden Seeteufel
auf einem Chutney von Kürbis und Tomate
mit Limette und Kapernapfel



MANDARINE & LILLET

Sorbet von der Mandarine
an einem Rosmarinespuma und Lillet



REH & PASTINAKE

Gebratener Rücken mit Olivenkrokant
und in Portwein geschmorte Schulter vom Reh
an soft kandierter Marone und Pastinake
an einer Lorbeerjus



ZWETSCHGE & GUANAJA 70%

„Panna Cotta“ und Allerlei von der Zwetschge
mit Estragon und Grünkerncrumbles
an einem Sorbet von Guanajaschokolade von Valrhona



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 Pumpermickel, Buttercrème, Zitrone und Schalottenvinaigrette

Pro Stück 5,50 €

Frische Pfälzer Blattsalate
mit Landbrotcroûtons, Blaubeeren und einem weißem Balsamico-Honigdressing

15,50 €

Gepökeltes und geräuchertes Bäckchen vom Kraichgauer Landschwein
an Belugalinsensalat und Topinambur altem Balsamico

25,50 €

Klassische Terrine von der Enten Leber
mit einem Chutney vom Pfinztaler Apfel und Gewürztraminer
an hausgemachter Brioche

50 gr 26,50 €

80 gr 32,50 €

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 vom Pfälzer Hokkaidokürbis
mit gebratener argentinischer Wildgarnele und einem Olivenmalto

16,50 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HAUPTTEIL

Gebratenes Filet vom wilden Seeteufel 38,50 €
auf einem Chutney von Kürbis und Tomate mit Limette und Kapernapfel

Klassische Bauernente frisch aus dem Ofen 29,50 €
an einem Rotkraut mit Limettenblatt gegart an Rahmmarone und
Kartoffelknödel mit Dörripflaume

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 Walnuss an gebratenen Kräuterseitlingen
und einem Trüffelschaum

Im Ganzen gebratene isländische Seesunge -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 der Mandarine an einem Rosmarinespuma und Lillet	10,50 €
Crème Brûlée mit Tonkabohne an hausgemachtem Sorbet	12,50 €
„Panna Cotta“ und Allerlei von der Zwetschge mit Grünkerncrumbles an einem Sorbet von Guanajaschokolade 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.