



UNSER GOURMET-MENÜ

ENTE & BLUMENKOHL

Pavé und Praline an Allerlei vom Blumenkohl
mit pochierter Birne
und kleinen Wiesenkräutern
mit haugemachtem Butterbrioche



SIEGLINDE & „ARENKHA“

Schaumsuppe von der Pfälzer „Sieglinde“ Kartoffel
mit mild geräuchertem Heringskaviar und Rosmarin



STEINBUTT & KAPER

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



MANDARINE & LILLET

Sorbet von der Mandarine
an einem Rosmarinespuma und Lillet



„POULET NOIR DE DOMBES“ & SELLERIE

Gebratene Brust vom französischen Schwarzfederhuhn
an auf Meersalzgegarter Knollensellerie und karamellisiertem Apfel
mit Trüffel und einer Portweinjus



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 Feld- und Blattsalate 15,50 €
mit Landbrotcroupons und Granatapfel an einem weißem Balsamico-Honig dressing

Gebeiztes Filet vom Saibling 23,50 €
an mariniertem Quinoa mit Allerlei von der roten Bete und frischer Minze

Klassische Terrine von der Entenleber 50 gr 26,50 €
mit einem Chutney vom Pfinztaler Apfel und Gewürztraminer, 80 gr 32,50 €
dazu hausgemachter Brioche

Tatar vom Albtäler Rind „klassisch angemacht“ 24,50 €
mit gebratenem Wachtelei und Sardelle an geröstetem
„Anno Dazumal“-Bauernbrot

Consommé vom Albtäler Rind 12,50 €
mit Markklößchen, Maultäschchen und Flädle

Schaumsuppe von der Pfälzer „Sieglinde“ Kartoffel 16,50 €
mit mild geräuchertem Heringskaviar und Rosmarin



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HAUPTTEIL

Gebratenes Filet vom Steinbutt 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 Filet vom Albtäler Rind 39,50 €
mit einem Confit von roten Zwiebeln und Grenadine
an karamellisierter Walnuss und gebratenen Kartoffeln „Pont neuf“

Acquerellorisotto 29,50 €
mit geschmortem Hokkaidokürbis und Walnuss an gehobelten Champignons
und einem Trüffelschaum

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 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 Früchtebrot und Fruchtseuf	18,50 €

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.