



VILLA HAMMERSCHMEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE FRÜHLING 2026

Wir bitten um eine einheitliche Menüauswahl, natürlich berücksichtigen wir Vegetarier, Veganer und Gäste mit Unverträglichkeiten

### Lachs & Gurke

Tatar und Filet vom hausgebeizten schottischen Lachs  
in einem Sud von Gurke mit geröstetem Sesam  
an Wasabi-Dillsorbet

oder

### Frühlingssalat & Kichererbse

Pfälzer Frühlingssalate mit Kichererbse  
und karamellisierten Sonnenblumenkernen an einem Balsamicodressing mit Minze

oder

### Spargel & Serrano

Salat vom Bruchsaler Spargel mit kleinen Wiesenkräutern  
und einem Passionsfruchtgel, Serranoschinken und Landbrotcroûtons

oder

### Terrine von der Ente & Mango

Terrine von der Ente mit Allerlei von der Mango  
und Praline in geröstetem Sesam  
an kleinen Wildkräutern dazu hausgemachte Brioche  
(Aufpreis 12,50 €)



### Badische Festtagssuppe

Badische Festtagssuppe mit Markklößchen, Flädle, Gemüsestreifen  
und kleinen Maultäschle

oder

### Frühlingskräuter & Wildgarnele

Schaumsuppe von heimischen Frühlingskräutern  
an gebratener Wildgarnele und einem Olivenöl

oder

### Dorade & Kirschtomate

Gebrautes Filet von der Dorade  
auf einem Fumet von Kirschtomaten und Vermouth  
mit Basilikum und Fencheljulienne





VILLA HAMMERSCHMEDE  
HOTEL & RESTAURANT

## HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE FRÜHLING 2026

„Filet Wellington“ vom Albtäler Rind  
Rinderfilet im Blätterteigmantel mit Pilzduxelles  
und glasiertem Frühlingsgemüse an Kartoffelgratin und Portweinjus  
(Aufpreis 13,50 €)

oder

### Kalb & Artischocke

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

oder

### Perlhuhn & Aubergine

Gebratene Brust vom elsässischen Perlhuhn  
an einer Auberginencreme, Zucchini-schlaufen und confierter Tomate  
mit junger Karotte und einer Rosmarinjus

oder

### „Onsen Ei“ & Spargel

60 Minuten gegartes Onsen Ei  
auf einem Ragoût von Spargel und Tomate  
mit sautiertem Salicornes an Taggiascaoliven  
und einem Vermouthschaum



### Himbeere & Honig-Vanille

Mousse von Honig mit Vanille aromatisiert  
an Delice von der Himbeere mit gerösteten Leinsamen

oder

### Banane & Brombeere

Panna Cotta und Banane  
mit Brombeere an Frühlingskerbel

oder

### Crème Brûlée & Johannisbeere

Klassische Crème Brûlée mit Rohrzucker frisch abgeflammt  
an einem Sorbet von der Johannisbeere mit gebackener Minze

