



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS Frühling 2026

ERFRISCHENDE KLEINE HÄPPCHEN ZUM SEKTEMPFANG

Frische „Pléiade Poget“ Auster aus der Normandie
mit Zitrone und Pumpernickel, auf Eis serviert
-3,50 € 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



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS FRÜHLING 2026

VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

AMUSE BOUCHE



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



Frühlingskräuter & Wildgarnele

Schaumsuppe von heimischen Frühlingskräutern
an gebratener Wildgarnele und einem Olivenöl



Dorade & Kirschtomate

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



Kalb & Artischocke

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



Erdbeere & Safran

Allerlei von der Erdbeere
mit einem Safraneis an frischer Minze und Pinienkernen



FEINE PÂTISSERIE

4-Gang-Menü 98 €

5-Gang-Menü 119 €





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS FRÜHLING 2026

UNSER FRÜHLINGSMENÜ

AMUSE BOUCHE



Saibling & Avocado

Tatar vom hausgebeizten Saibling
mit Avocado und Apfel an Olive,
einem Zitronenöl und kleinen Wiesenkräutern



Minestrone & Pulpo

Minestrone mit Schwarzwald Miso
und kleinem Frühlingsgemüse
an gegrilltem Pulpo



Seeteufel & Fevesbohnen

Gebrautes Filet vom Seeteufel
mit Fevesbohnen, schwarzer Olive und einem Tomatenfondue
und einem Safranschaum



Perlhuhn & Aubergine

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



Himbeere & Honig-Vanille

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

4-Gang-Menü mit Suppe 77 €

4-Gang-Menü mit Zwischengang 88 €

5-Gang-Menü 98 €





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS FRÜHLING 2026

UNSER KLEINES FRÜHLINGSMENÜ

AMUSE BOUCHE



Frühlingssalat & Kichererbse

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



Lamm & Couscous

„Tajine“ Ragout vom heimischen Lamm
mit sautierten Datteln im Speckmantel, gerösteten Pinienkernen,
Zuckerschote, gepickelter Schalotte, und einem Gewürzcouscous



Banane & Brombeere

Panna Cotta und Banane
mit Brombeere an Frühlingserbel

3-Gang-Menü 64 €





VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS FRÜHLING 2026

VEGETARISCHES MENÜ

AMUSE BOUCHE



Chicorée & Quinoa

Sous-vide gegarter Chicorée an mariniertes Quinoa
und Frühlingskräutern an einer Olivenölvinaigrette



Grüner Spargel & Ziegenkäse

Schaumsuppe vom grünen Spargel
mit Oliventapenade und Ziegenkäsepraline



„Onsen Ei“ & Spargel

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



Crème Brûlée & Erdbeere

Hausgemachte Crème Brûlée mit Rohrzucker frisch abgeflammt
an einem Ragoût und Sorbet von der Erdbeere
mit Basilikum

3-Gang-Menü mit Suppe 58 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise 66 €

4-Gang-Menü 76 €





VILLA HAMMERSCHMEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS FRÜHLING 2026

SPARGELMENÜ voraussichtlich ab 11.04

AMUSE BOUCHE



Spargel & Serrano

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



Spargel & Saibling

Schaumsuppe vom weißen Spargel mit einem Kerbelöl und gebeiztem Murgtaler Saibling



Spargel & Kalb

Frisch gestochener Bruchsaler Stangenspargel
mit gebratenem Kalbsrückensteak,
dazu hausgemachte Kräuterflädle und Neue Kartoffeln in Butter geschwenkt
an einer Sauce Hollandaise



Crème Brûlée & Erdbeere

Hausgemachte Crème Brûlée mit Rohzucker frisch abgeflammt
an einem Ragoût und Sorbet von der Erdbeere
mit frischem Basilikum

3-Gang-Menü 74 €

4-Gang-Menü 84 €

