



UNSER GOURMET-MENÜ

ENTE & BLUMENKOHL

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



FRÜHLINGSLAUCH & JAKOBSMUSCHEL

Schaumsuppe vom Frühlingslauch
mit gebratener Jakobsmuschel
und Colonnata Speck mit Rosmarin



KABELJAU & TOMATEN

Gebratenes Filet vom Kabeljau
in einem weißen Sud von Tomaten
und Miesmuscheln mit Fenchel und Ras el-Hanout



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



PAVLOVA & HIMBEERE

Pavlova mit Allerlei von der Himbeere
an einem Veilchensofteis
und frischem Kerbel



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 weißen Balsamico-Honigdressing

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 vom Frühlingslauch 16,50 €
mit gebratener Jakobsmuschel und Colonnata Speck mit Rosmarin



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HAUPTTEIL

Gebratenes Filet vom Kabeljau in einem weißen Sud von Tomaten und Miesmuscheln mit Fenchel und Ras el-Hanout	38,50 €
Navarin vom heimischen Lamm mit Dattel im Speckmantel, Lingotbohnen und confierter Zitrone in einer Lorbeerjus mit einer Kichererbsencreme	29,50 €
Klassisches Filet vom Albtäler Rind mit einem Confit von roten Zwiebeln und Grenadine an karamellisierter Walnuss und gebratenen Kartoffeln „Pont neuf“	41,50 €
Hausgemachte Trianglepasta mit einer Frischkäsefüllung mit sautiertem jungem Brokkoli, Haselnuss und einem Salbeibuttersud	29,50 €
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 €
Pavlova mit Allerlei von der Himbeere an einem Veilchensofteis und frischem Kerbel	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.