



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

UNSER GOURMET-MENÜ

Ente & Blumenkohl

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



Spargel & Wildgarnele

Schaumsuppe vom Bruchsaler Spargel
mit gebratener Wildgarnele an einem Schnittlauchöl



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
Meersalz gegarter Knollensellerie und karamellisiertem Apfel
mit Trüffel und einer Portweinjus



Erdbeere & Hafer

„Rund um unsere Erdbeere“
mit Hafercrumbles und Basilikum



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 Pumpernickel, Buttercrème, Zitrone und Schalottenvinaigrette	Pro Stück 5,50 €
Frische Pfälzer Feld- und Blattsalate mit Landbrotdcroûtons an Himbeere und Minze in einem weißen Balsamico-Honigdressing	15,50 €
Salat vom Bruchsaler Spargel in einer Kerbelvinagrette mit Fevesbohnen und gebeiztem Saiblingsfilet	25,50 €
Klassische Terrine von der Entenleber mit einem Chutney vom Pfinztaler Apfel und Gewürztraminer, dazu hausgemachte 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 Bruchsaler Spargel mit gebratener Wildgarnele an einem Schnittlauchöl	16,50 €



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 €

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 €

Spargelzeit

Frisch gestochener Bruchsaler Stangenspargel vom Spargelhof Böser in Bruchsal mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, Kräuterflädle und neuen Kartoffeln 28,50 €

dazu wahlweise:

- Schwarzwälder Kernschinken und gekochter Hintersaftschinken vom Metzger Glasstetter aus Völkertsbach 8,50 €
- in schäumender Butter gebratenes Kalbsschnitzel 11,50 €
- gebratenes Filet vom schottischen Lachs 15,50 €
- gebratenes Filet vom heimischen Kalb 18,50 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

ZUM GUTEN SCHLUSS

Variation von hausgemachten Sorbets
mit frischen Früchten

12,50 €

Crème Brûlée

mit Tonkabohne an hausgemachtem Sorbet

12,50 €

„Rund um unsere Erdbeere“

mit Hafercrumbles und Basilikum

15,50 €

Delice von der Guanajaschokolade von Valrhona

mit Kerbel und Sous-vide gegartem heimischen Rhabarber

15,50 €

Kleine Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen

mit hausgemachtem Fruchtebrot und Fruchtsenf

18,50 €