



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

UNSER GOURMET-MENÜ

Ente & Valrhona

Pavé und Praline von der Ente mit Kakao von Valrhona,
kandierte Ingwer und kleinen Wiesenkräutern,
dazu hausgemachte Butterbrioche



Ratatouille & Wildgarnele

Schaumsuppe vom Ratatouillegemüse
mit gebratener Wildgarnele, schwarzer Olive
und einem Schnittlauchöl



Adlerfisch & Aubergine

Gebratenes Filet vom Adlerfisch
an Zucchini und Sommertomate
mit einer Auberginencreme und Pinienkernen



Pfirsich & Campari

Sorbet vom weißen Pfirsich
an einem Campari-Espuma und Eisenkraut



Lamm & Artischocke

Gebratenes Karree und in Agrumen confierte Schulter
vom irischen Lamm an Allerlei von der Artischocke
mit Sommertrüffel und confierter Tomate
an einer Bohnenkrautjus



Erdbeere & Hafer

„Rund um die Erdbeere“
mit Hafercrumbles und Basilikum



Petit Four

3-Gang-Menü	82,00 €
4-Gang-Menü	96,00 €
5-Gang-Menü	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 Landbrotcroûtons an Himbeere und Minze
in einem weißen Balsamico-Honig dressing

15,50 €

Salat von der Sommertomate und Pfirsich

mit kleiner Burrata und frischem Basilikum

24,50 €

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 Ratatouillegemüse

mit gebratener Wildgarnele, schwarzer Olive und einem Schnittlauchöl

16,50 €



HAUPTTEIL

Gebratenes Filet vom Adlerfisch

an Zucchini und Sommertomate mit einer Auberginencreme und Pinienkernen 36,50 €

Geschmortes Ochsenbäckchen

mit 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 €

Handgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen

und gebratenem grünem Spargel mit Grana Padano 28,50 €

Im Ganzen gebratene isländische Seezunge -am Tisch tranchiert-

mit mild geräuchertem Heringskaviar, einem Fondue von Tomate
und Belugalinse und einer Safran-Estragonsauce 49,50 €

Im Ganzen gegrilltes Völkersbacher Ochsenkotelett -am Tisch tranchiert-

mit gebratenen Pfifferlingen und Artischocke an einer Lorbeerjus

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 €

Crème Brûlée

mit Tonkabohne an hausgemachtem Sorbet

12,50 €

„Rund um die Erdbeere“

mit Hafercrumbles und Basilikum

15,50 €

Delice von der Guanajaschokolade von Valrhona

mit Kerbel, sautierter Aprikose und Sonnenblumenkernen

15,50 €

Kleine Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen

mit hausgemachtem Früchtebrot und Fruchtsenf

18,50 €