



MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 2026

ERFRISCHENDE KLEINE HÄPPCHEN ZUM SEKTEMPFANG

Frische „Pléiade Poget“ Auster aus der Normandie
mit Zitrone und Pumpernickel, auf Eis serviert
-5,50 € pro Stück-



Filet vom Baliklachs mit Kaviarschmand und Eschalotte
-3,80 € pro Stück-



Milder bretonischer Picandou Ziegenkäse
auf hausgemachtem Fruchtebrot mit Pistazien und Thymian
-3,20 € pro Stück-



„Kalter Braten“ vom iberischen Schwein
auf einem DörrfrüchteTatar mit Tomate und Kerbelvinaigrette l
-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



MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 2026

VILLA HAMMERSCHMIEDE MENÜ

AMUSE BOUCHE



Terrine von der Ente & Pfirsich

Terrine von der Ente mit Allerlei vom Pfirsich
an kleinen Wildkräutern
und Pinienkernen an einer Praline in geröstetem Sesam
dazu hausgemachter Brioche



Paprika & Garnele

Schaumsuppe von Paprika mit Lavendelblüten,
an gebratener argentinischer Wildgarnele



Dorade & Kirschtomate

Gebratenes Filet von der Dorade
auf geschmolzenen Kirschtomaten mit confierter Aubergine
an einem Olivenölschaum und Basilikum



Kalb & Artischocke

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



Banane & Guanaja

Ganache von der Guanajaschokolade von Valrhona
mit karamellisiertem und Sorbet von der Banane
mit gerösteten Mandeln

4-Gang-Menü 98 €

5-Gang-Menü 119 €





MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 2026

UNSER SOMMMERMENÜ

AMUSE BOUCHE



Angus & Pfirsich

Carpaccio vom Angus Rind mit Rohrzucker karamellisiert
an gebratenem Pfirsich und Fenchelgrün
mit einem Crunch von Sonnenblumenkernen



Tomate & Thunfisch

Weißer Schaumsuppe von der Tomate mit einem Schnittlauchöl
und gebratenem Thunfisch im Mohnmantel



Saibling & Fregola sarda

In Olivenöl gebratenes Filet vom Saibling
auf sardischer Hartweizenpasta mit geschmortem Paprika
und Basilikum an einem Vermouthschaum



Perlhuhn & Bohne

Gebratene Brust vom elsässischen Perlhuhn mit Kräutern gegart
an Allerlei von der Bohne und confierter Tomate
mit einer Bohnen-Aprikosencreme
und Lorbeerjus



Panna Cotta & Melone

Kleine Panna Cotta
mit Sorbet und marinierter Melone
an Eisenkraut

4-Gang-Menü mit Suppe 77 €

4-Gang-Menü mit Zwischengang 88 €

5-Gang-Menü 98 €





VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 2026

UNSER KLEINES SOMMMERMENÜ

AMUSE BOUCHE



Gazpacho & Serrano

Eisgekühlte spanische Gazpachosuppe mit Gurkenschlaufe
und Serranoschinken auf kleiner Focaccia mit schwarzer Olive



„Paillard“ vom Kalb & Acquerello (bis 30 Personen möglich)

Sanft gegrilltes dünnes Kalbssteak mit confierter Zitrone
auf einem Acquerellorisotto mit Kirschtomaten, Kapern
und Basilikum mit seiner Jus



Erdbeer & Mango

Mariniertes von der heimischen Erdbeere
auf einer karamellisierten Crème und Sorbet von der Mango
mit frischer Minze

3-Gang-Menü 64 €





MENÜVORSCHLÄGE | EVENTS SOMMER 2026

Vegetarisches Menü

AMUSE BOUCHE



Ziegenkäse & Bete

Karamellisierter Ziegenkäse
auf einem Carpaccio von Bete mit Kapernapfel
und Pinienkern mit kleinen Wiesenkräutern



Karotte & Tofu

Schaumsuppe von der Sommerkarotte mit Kokosmilch
und Limettenblatt an mild geräuchertem Seidentofu



Sellerie & Pak Choi

Gnocchi von im Ofen gegarter Knollensellerie und Walnuss
an confierter Tomate und sautiertem Pak Choi
an einem Nussbutterschaum



Erdbeere & Mango

Mariniertes von der heimischen Erdbeere
an einer karamellisierten Crème und Sorbet von der Mango
mit frischer Minze

3-Gang-Menü mit Suppe 58 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise 66 €

4-Gang-Menü 76 €

