



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



Kürbis & Jakobsmuschel

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis
mit gebratener Jakobsmuschel
und einem Herbstkräuteröl



Steinbutt & Sellerie

Gebrautes Filet vom Steinbutt
an einem Staudensellerieesud und Kürbis an Pinienkernen



Weißer Pfirsich & Minze

Sorbet von weißem Pfirsich
an einem Campari-Espuma und frischer Minze



Lamm & Artischocke

Gebrautes Carré und in Agrumen confierte Schulter vom
irischen Lamm mit Allerlei von der Artischocke und confierter
Tomate an einer Bohnenkrautjus



Zwetschge & Haselnuss

Kleiner „Röster“ von der Zwetschge mit Haselnuss
und einem Mascarponeeis



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 Herbstsalate

mit Trauben und Walnuss in einem Mandarindressing

15,50 €

Carpaccio vom Thunfisch

mit einem Sesamdressing und Wakamealgen an gebratenen Champignons

25,50 €

Klassische Terrine von der Entenleber

mit einem Chutney vom Pfnztaler 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 Hokkaidokürbis

mit gebratener Jakobsmuschel und Herbstkräuteröl

16,50 €



HAUPTTEIL

Gebratenes Filet vom Steinbutt

an einem Staudenselleriesud und Kürbis an Pinienkernen

38,50 €

Klassische Bauernente frisch aus dem Ofen

an Rotkraut mit Limettenblatt gegart

mit Rahmmaronen und Kartoffelknödeln mit Dörripflaume

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

Vorfreude: 45 Minuten

Für 2 Personen pro Person

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 aromatisiert an hausgemachtem Sorbet

12,50 €

Kleiner „Röster“ von der Zwetschge

mit Haselnuss und einem Mascarponeeis

15,50 €

Délice von der Guanaja-Schokolade von Valrhona

mit Kerbel, sautierter Aprikose und Sonnenblumenkernen

15,50 €

Kleine Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen

mit hausgemachtem Fruchtebrot und Fruchtsenf

18,50 €