VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

UNSER

GOURMET-MENÜ

3-, 4- ODER 5-GANG-MENÜ
AUF WUNSCH MIT WEINREISE

UNSER

GOURMET-MENÜ

01
ENTE & VALRHONA

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

02
KÜRBIS & JAKOBSMUSCHEL

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis
mit gebratener Jakobsmuschel
und einem Herbstkräuteröl

03
STEINBUTT & KAROTTE

Gebratenes Filet vom Steinbutt
an confierter Karotte, Kürbis und Pinienkernen

04
WEISSER PFIRSICH & MINZE

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

05
REH & PASTINAKE

Gebratener Rücken und geschmorte Schulter
vom österreichischen Reh
an Allerlei von der Pastinake
mit Birne und einer Thymianjus

06
ZWETSCHGE & HASELNUSS

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

07
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 €

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

ABENDKARTE

IHR EINSTIEG

„PLÉIADE POGET“-AUSTERN AUS DER NORMANDIE AUF EIS
PRO STÜCK 5,50 €

mit Pumpernickel, Buttercrème, Zitrone und Schalottenvinaigrette

FRISCHE PFÄLZER HERBSTSALATE
15,50 €

mit Trauben und Walnuss in einem Mandarinendressing

CARPACCIO VOM THUNFISCH
25,50 €

mit einem Sesamdressing und Wakamealgen an gebratenen Champignons

KLASSISCHE TERRINE VON DER ENTENLEBER
50 GR. 26,50 €
80 GR. 32,50 €

mit einem Chutney vom Pfinztaler Apfel und Gewürztraminer,
dazu hausgemachte 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 HOKKAIDOKÜRBIS
16,50 €

mit gebratener Jakobsmuschel und Herbstkräuteröl

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

ABENDKARTE

HAUPTTEIL

GEBRATENES FILET VOM STEINBUTT — 38,50 €
an confierter Karotte, Kürbis und Pinienkernen

KLASSISCHE BAUERNENTE FRISCH AUS DEM OFEN — 29,50 €
an Rotkraut mit Limettenblatt gegart
mit Rahmmaronen und Kartoffelknödeln mit Dörrpflaume

KLASSISCHES FILET VOM ALBTÄLER RIND — 41,50 €
mit einem Confit von roten Zwiebeln und Grenadine
an karamellisierter Walnuss und gebratenen Kartoffeln „Pont neuf“

HANDGEMACHTE TRIANGLEPASTA MIT EINER TRÜFFELFÜLLUNG — 28,50 €
und gebratenem grünem Spargel und Champignons

IM GANZEN GEBRATENE ISLÄNDISCHE SEEZUNGE — 49,50 € PRO PERSON
mit mild geräuchertem Heringskaviar, einem Fondue von Tomate
und Belugalinse und einer Safran-Estragonsauce
AM TISCH TRANCHIERT · FÜR 2 PERSONEN · VORFREUDE: 45 MINUTEN

AM STÜCK GEBRATENES CARRÉE VOM ÖSTERREICHISCHEN HIRSCH — 49,50 € PRO PERSON
mit Rotkraut, Schupfnudeln und karamellisierter Birne
an einer Lorbeerjus
AM TISCH TRANCHIERT · FÜR 2 PERSONEN · VORFREUDE: 45 MINUTEN

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

ABENDKARTE

ZUM GUTEN SCHLUSS

VARIATION VON HAUSGEMACHTEN SORBETS — 12,50 €

mit frischen Früchten

CRÈME BRÛLÉE — 12,50 €

mit Tonkabohne aromatisiert an hausgemachtem Sorbet

KLEINER „RÖSTER“ VON DER ZWETSCHGE — 15,50 €

mit Haselnuss und einem Mascarponeeis

DÉLICE VON DER GUANAJA-SCHOKOLADE VON VALRHONA — 15,50 €

mit heimischer Quitte und einem Kürbiskerncrunch

KLEINE KÄSEAUSWAHL VOM AFFINEUR WALTMANN AUS ERLANGEN — 18,50 €

mit hausgemachtem Früchtebrot und Fruchtsenf

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.