



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

UNSER GOURMET-MENÜ

ENTENLEBER & „TOPI“

Pavé von der Entenleber mit Topinambur und Yuzu
mit Nashibirne aus Bischweierer Anbau
dazu hausgemachtes Briochofteis



MAIS & „CERDO IBÉRICO“

Schaumsüppchen vom Mais
mit confierter Schulter und Speck vom iberischen Schwein
an Holzkohlepulver und einem Piment-Öl



SKREI & STECKRÜBE

In Nussbutter gebratenes Loin vom Winterkabeljau
mit Steckrübe und Walnuss an Rosenkohlblättern
und einem Vermouthschaum



„POULET NOIR DE DOMBES“ & KERBELWURZEL

Gebratene Brust vom französischen Schwarzfederhuhn
mit einem Haselnuss-Olivenkrokant und Herbsttrüffel
an einer Creme von Kerbelwurzeln und Jus mit Sariette



ZWETSCHGE & MANJARI

Délice von der Manjari 64% Schokolade von Valrhona
mit Zwetschge und Kalamansi in verschiedenen Texturen



PETIT FOUR

3-Gänge Vorspeise /Hauptgang/Dessert	72,00 €
4-Gänge Vorspeise/Zwischengang oder Fisch/Hauptgang/Dessert	89,00 €
5-Gänge Vorspeise/Zwischengang/Fisch/Hauptgang/ Dessert	110,00 €
Weinreise zum 3-Gang-Menü	32,00 €
Weinreise zum 4-Gang Menü	42,00 €
Weinreise zum 5-Gang Menü	49,00 €



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

IHR EINSTIEG

Pflückfrischer Feldsalat mit Cashewnuss 14,50 €
und gebratenem Völkersbacher Speck an einem Mandarindressing

Tatar vom Albtäler Rind „klassisch angemacht“ 19,50 €
mit gebratenem Wachtelei und geröstetem „Anno Dazumal“ Bauernbrot

Klassische Terrine von der Entenleber 50 gr | 18,50 €
mit einem Chutney vom Pfinztaler Apfel und Single Malt 80 gr | 27,50 €
an hausgemachter Brioche

Consommé vom Albtäler Rind 10,50 €
mit Markklößchen, Maultäschchen, Flädle

Schaumsüppchen vom Mais 14,50 €
mit confierter Schulter und Speck vom iberischen Schwein
an Holzkohlepulver und einem Piment-Öl



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

HAUPTTEIL

In Nussbutter gebratenes Loin vom Winterkabeljau 30,50 €
mit Steckrübe und Walnuss an Rosenkohlblättern und einem Vermouthschaum

Klassische Bauernente frisch aus dem Ofen an einem Rotkraut 27,50 €
mit Limettenblatt gegart an Rahmmarone und Kartoffelknödel mit Dörripflaume

Sautiertes Kalbsnierenragoût 26,50 €
mit spanischer Chorizo und confierten Tomaten,
eingelegten Eschalotten und Herbsttrüffel an einer Kartoffelcrème

Klassisches Entrecôte vom Albtäler Rind 27,50 €
mit einem Confit von roten Zwiebeln und Grenadine an karamellisierter Walnuss
und gebratenen Kartoffeln „Pont neuf“

Acquerellisotto mit roter Bete und Blauschimmelkäse 24,50 €
mit Quitte und einem Vermouthschaum



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

ZUM GUTEN SCHLUSS

Variation von hausgemachten Sorbets mit frischen Früchten	10,50 €
Crème Brûlée mit Tonkabohne an hausgemachtem Sorbet	10,50 €
Hausgemachtes Grießflammeri von Bio Weizen an eingelegten Aprikosen mit Anis und einem Ingwerkaramell	12,50 €
Délice von der Manjari 64% Schokolade von Valrhona mit Zwetschge und Kalamansi in verschiedenen Texturen	14,50 €