

Ein herzliches Willkommen in unseren „Guten Stuben“

„ Wir freuen uns, Sie in unseren „Guten Stuben“ zu begrüßen.

Mit ausgesuchten regionalen Produkten ist es sowohl hier als auch in unserem Feinschmecker-Restaurant unser Anspruch, Ihnen täglich frische Gerichte zu servieren.

Wir wünschen uns, dass Sie nach Ihrem Besuch in unserem „Sternrestaurant“ oder in unseren „Guten Stuben“ das Gefühl haben, dass Preis und Leistung stimmen und dass folgender Eindruck bleibt:

„Wir haben uns wohlgeföhlt in der Villa Hammerschmiede.“

Alle fleißigen Mitarbeiter, die für Sie da sind, und Norbert Schwalbe

UNSER VILLA LUNCH

Von Montag bis Freitag bieten wir Ihnen mittags in den „Guten Stuben“ unseren beliebten Villa Lunch an. Sie stellen sich ein zweigängiges Mittagsmenü (Vorspeise oder Suppe und Hauptgang) aus den Gerichten der „Guten Stuben“ zusammen, inklusive einem Tagesdessert mit Kaffee oder Espresso zum Preis von 29,50 €.

VORWEG ZUM TEILEN ODER ALLEINE EINEN...

Flammkuchen aus dem Bäckerofen knusprig gebacken mit Schmand, Schalotten und Camberti Schinken 12,00 €

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

Unser Hausaperitif	8,50 €
Riesling Sekt Brut, Sekthaus Raumland, Rheinhessen – wahlweise mit hausgemachter Fruchtessenz	
Prosecco Aurora Rosé	6,50 €
Viticoltori Ponte, Piave/Veneto	
Trauben Secco – alkoholfrei –	5,00 €
Sekthaus Raumland, Rheinhessen	
Champagne Blanc de Blancs	12,50 €
Pascal Douquet Brut	

EINE GUTE SUPPE WÄRMT DAS HERZ...

Kräftige Suppe vom Tafelspitz	8,00 €
mit Markklößchen, Maultäschchen, Flädle, Nockerl und frischem Schnittlauch	
Schaumsuppe vom Kürbis	10,50 €
mit gebratenen Wildwassergarnelen	

EINFACH LECKERES ZUR VORSPEISE...

Ausgesuchte knackige Blattsalate	8,50 €
Himbeerdressing, Kracherle, Radieschen und Kürbiskerne	
Pflückfrischer Feldsalat	10,50 €
Mandarinendressing, ausgelassenem Speck und knusprigen Kracherle	
s'Schneckenpfännle	6 Stück 8,50 €
Elsässische Weinbergschnecken, gratiniert mit hausgemachter Kräuterbutter	12 Stück 14,50 €

Classic Caesar Salad mit klassischem Caesar Dressing mariniert

Knackige Römersalatherzen, Balsamicoglance, knusprige Kräutercroûtons und gehobelter Grana Padano 11,50 €

Mit gebratenen Tiger King Prawns – nicht im Villa Lunch enthalten- 21,50 €

Cremiger Ziegenkäse mit Rohrzucker karamellisiert

auf lauwarmem Tomatensalat und Rucolapesto 13,50 €

Würzig angemachtes Tatar vom Albtäler Rind "Villa Hammerschmiede"

mit Creme fraîche und in Butter geröstetem Bauernbrot 16,50 €

Geräuchertes Forellenfilet aus dem Eyachtal

auf mariniertem Wurzelgemüse mit Rote Bete Vinaigrette und Meerrettichmousse 13,50 €

Hausgemachte Gänseleberterrine mit Süßweingelee und ofenfrischer Brioche

eine halbe Scheibe zum Probieren... (nicht im Villa Lunch enthalten) 25,50 €

13,50 €

Dazu empfehlen wir: 2011 Gewürztraminer, Hubert Reyser, Nordheim/Elsass Glas 0,125l 5,50 €

DIE ENTEN FLIEGEN WIEDER TIEF IM PFINZTAL...

Halbe junge Bauernente (Brust und Keule) frisch aus dem Ofen

25,00 €

mit Entenjus, Portweinrotkohl, in Rahm gegarte Maronen und kleine Kartoffelknödeln 9,50 €

zur Ente passt hervorragend ein Glas Physiokrat vom Weingut Physiokrat Glas 0,125 l

FEINES AUS FLUSS UND MEER...

Mild gegarter, konfierter Norweger Lachs

mit Apfel - Meerrettich - Risotto, Gartenkresse und rotem Zwiebelchutney 20,50 €

Filet vom Adlerfisch

in einem Zitronenerassud mit Kürbiswürfeln. Shiitake Pilzen. Chili und geröstetem Sesam 23,50 €

Kross gebratenes Zanderfilet aus Binnenfischerei nach Grenobler Art

mit Bulgur und Bouchotmuscheln 24,50 €

GESCHMORT UND GEBRATEN...

Ragout vom Hirsch mit Preiselbeeren und Maronen dazu hausgemachte Schupfnudeln und Rosenkohl

22,50 €

Suprême vom französischem Schwarzfederhuhn mit Müsli und Pastinake

23,50 €

36 Std. sanft geschmortes Häxle vom französischen Lamm mit Zitronenkräutern

und „pickled“ Schalotten auf hausgemachten Olivengnocchi 25,50 €

HERRN SCHWALBES LIEBLINGSGERICHT DES MONATS

Sanft geschmorte Kaninchenkeule

mit gebackenem Knoblauch, Linsengemüse und rahmiger Polentavonvon allem so viel Sie mögen 22,50 €

dazu empfehlen wir:

2013 Briccotondo Barbera, Fontanafredda, Piemont Glas 0,125 l 7,00 €

UNSERE KLASSIKER

Albtäler Kalbskopfggericht mit Bries, Zunge und Maske, Wurzelgemüse und Liebstöckel-Kartoffelstampf

22,50 €

Ochsenrippe vom Schwarzwald Rind bei 68°C für 48 Stunden geschmort

mit Kräutersaitlingen, eigener Schmorjus und Kartoffelstampf 22,50 €

Geschnetzelte Milchkalbsleber mit Birne, Silberzwiebeln und altem Balsamicoessig

mit Kartoffelpüree 23,50 €

Unser Zwiebelrostbraten vom Albtalrind mit gesottenen Zwiebeln

Butterspätzle, frischem Marktgemüse und hausgemachter Maultasche 24,50 €

ETWAS FLEISCHLOSES

Frischgerührtes Aquarelloriso

mit Butternut-Kürbis und sechs Monate gereiftem Mimolettekäse

kleine Portion 14,50 €

als Hauptgang 16,50 €

VESPER

Käseauswahl von der Käsecke Waltmann, Erlangen

16,00 €

Rosa gebratenes Roastbeef - kalt aufgeschnitten-

mit Remouladensauce, Cornichons, Salaten oder Bratkartoffeln

16,00 €

... WAS SÜSSES ZU GUTER LETZT

Tagesdessert vom Tablett

6,50 €

Variation von hausgemachten Sorbets mit frischen Früchten

9,50 €

Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet

9,50 €

“Armer Ritter”

Mit Apfelkompott und hausgemachtem Mandelrahmeis

9,50 €

Café Gourmand Ein Espresso vom Kaffeeröster Bauer aus Kleinsteinbach und vier süße Kleinigkeiten

10,50 €