

# Willkommen in unserer Villa Hammerschmiede

Wir begrüßen Sie ganz herzlich.

Auf Grundlage von regionalen und ausgesuchten Produkten ist es der Anspruch von unserem Team und mir, Ihnen täglich frische, authentische, inspirative und nicht alltägliche Gerichte mit einem gewissen „Pfiff“ zu servieren.

Wir wünschen uns, dass Sie nach Ihrem Besuch bei uns, das Gefühl haben, dass Preis-Leistung stimmt - und es sollte der Eindruck bleiben:  
„Wir haben uns wohlgeföhlt in der Villa Hammerschmiede“.

Herzlichst, Ihr

Norbert Schwalbe

sowie alle fleißigen Mitarbeiter die für Sie da sind

Von Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) bieten wir Ihnen *mittags* unseren beliebten

## Villa Lunch

an. Sie stellen sich ein zweigängiges Mittagsmenü (Vorspeise oder Suppe und Hauptgang) aus unserem Mittagsangebot zusammen, inklusive einer kleinen süßen Überraschung mit Kaffee oder Espresso zum Preis von 33,50 €

## Unsere Aperitifempfehlung

### Unser Hausaperitif

Rieslingsekt Brut  
SektHaus Raumland,  
Rheinhessen

8,50 € / 0,1l

- wahlweise mit hausgemachter Essenz

9,00 € / 0,1l

### Prosecco Aurora Rosé

Viticoltori Ponte  
Piave/Veneto

6,50 € / 0,1l

### Trauben Secco

- alkoholfrei -  
SektHaus Raumland,  
Rheinhessen

6,00 € / 0,1l

### Champagner Brut

Duval-Leroy Reserve  
Champagne

14,00 € / 0,1l

### *Vorweg zum Teilen oder alleine ein...*

*Flammkuchen aus dem Backerofen - knusprig gebacken - mit Schmand, Schalotten und Camberti Schinken* 12,00 €

### *Einfach Leckerer zur Vorspeise...*

*„Spécial Isigny“ drei Austern aus der östlichen Normandie auf Eis  
mit Pumpernickel, Buttercrème, Zitrone und Schalottenvinaigrette* 12,50 €

*Herbstlicher Blattsalat mit „gepickeltem“ Kürbis  
und eingelegter Birne mit Landbrotcroutons* 12,50 €

*Cremiger Ziegenkäse mit Rohrzucker karamellisiert  
auf lauwarmem Tomatensalat und Rucolapesto* 12,50 €

*Klassische Terrine von der Entenleber 50gr.  
mit Brombeere, Curry und Sauternes Gelee an hausgemachter Brioche* 18,50 €

*dazu empfehlen wir: 2015 Gewürztraminer, Arthur Metz/Elsass Glas 0,1 l € 5,50*

*Tatar vom Albtäler Rind „klassisch angemacht“  
mit Wachtelspiegelei und geröstetem „Anno Dazumal“ Bauernbrot* 18,50 €

### *Eine gute Suppe wärmt das Herz...*

*Consommé vom Albtäler Rind  
mit Markklößchen, Maultäschchen, Flädle* 8,50 €

*Schaumsuppe vom Pfälzer Kürbis und Zitronengras  
mit gebratener Garnele und einem Korianderschaum* 12,50 €

## *Feines aus Fluss und Meer...*

### *Filet vom Wolfsbarsch in Olivenöl gebraten*

*auf einem Risotto von Kürbis mit Ponzu parfümiert und Herbstzwiebelkompott*

26,50 €

## *Herrn Schwalbes Lieblingsgericht*



### *Atlantischer Thunfisch mit Meerrettich-Speckcrumbles*

*auf einem Kürbis – Walnuss-Sauté mit Kräuterseitlingen und einer Wasabikartoffelcreme*

28,50 €

## *etwas Fleischloses...*

### *Frisch gerührter Bulgur mit karamellisiertem Tofu*

*und Cashewnüssen an in Rapsöl confierter Pastinake*

16,50 €

## *Geschmort und Gebraten...*

### *Frische Wildmaultaschen mit geschmolzenem Camembert*

*an einem Kürbiskompott mit getrockneten Aprikosen an einer Thymianjus*

23,50 €

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

*mit gebratenen Waldpilzen an eigener Schmorjus und einem Kartoffelstampf*

25,50 €

### *Sauerbraten vom Albtäler Schaufelbug*

*mit gerösteten Mandeln und Rosinen an karamellisierten Herbstkarotten*

*und einer Creme von Knollensellerie*

25,50 €

### *Klassische Bauernente frisch aus dem Ofenrohr*

*an Rotkraut mit Limonenblatt gegart, Rahmmarone*

*und kleinen Kartoffelknödeln mit Dörripflaume*

25,50 €

*Nicht im Villa Lunch enthalten*

*Käseauswahl* von der Käsecke Waltmann aus Erlangen  
von unserem Käsewagen mit hausgemachtem Früchtebrot

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 €

*Herrn Schwalbes „Schwarzwaldmädel“* hausgemachtes Eis von der Tahiti-Vanille und Valrhona-Schokolade  
mit eingelegten Kirschen „Griottes“

10,50 €

*Délice* von frischen Mandarine und Yuzu mit gerösteten Haselnüssen  
und Honigkresse an einem Eierlikörsofteis

12,50 €