

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 wohlgefühlt 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

- wahlweise mit hausgemachter Essenz

8,50 € / 0,1l

Trauben Secco

- alkoholfrei -

Sekthaus Raumland, Rheinhessen

5,00 € / 0,1l

Champagner Brut

Duval Leroy

Champagne

12,50 € / 0,1l

Vorweg zum Teilen oder alleine ein...

Flammkuchen aus dem Backerofen - knusprig gebacken - mit Schmand, Schalotten und Camberti Schinken

12,00 €

Einfach Leckeres zur Vorspeise...

<i>„Spécial Isigny“ drei Austern aus der östlichen Normandie auf Eis mit Pumpernickel, Buttercrème, Zitrone und Schalottenvinaigrette</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Winterliche Blattsalate mit Apfel und Kürbis an Walnüssen und gehobeltem Parmesan dazu Landbrotcroutons</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Cremiger Ziegenkäse mit Rohrzucker karamellisiert auf lauwarmem Tomatensalat und Rucolapesto</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Carpaccio & Kürbis</i> <i>Carpaccio vom italienischen Rind mit sautierten Herbstpilzen an „sweet & sour“ eingewecktem Kürbis und karamellisierten Pekannüssen und kleinen Wildkräutern</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Klassische Terrine von der Entenleber 50gr. mit Brombeere, Curry und Sauternes Gelee an hausgemachter Brioche dazu empfehlen wir: 2015 Gewürztraminer, Arthur Metz/Elsass Glas 0,1 l € 5,50</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Tatar vom Albtäler Rind „klassisch angemacht“ mit Wachtelspiegelei und geröstetem „Anno Dazumal“ Bauernbrot</i>	<i>18,50 €</i>

Eine gute Suppe wärmt das Herz...

<i>Consommé vom Albtäler Rind mit Markklößchen, Maultäschchen, Flädle</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Schaumsuppe von der Annabellekartoffel mit lauwarmem, geräuchertem Aal und Kürbiskernöl</i>	<i>10,50 €</i>

Feines aus Fluss und Meer...

Gebratenes Filet vom portugiesischen Adlerfisch

in einem Sud von Miesmuscheln und Estragon mit einem Tomaten-Fenchelchutney

24,50 €

Filet vom fangfrischen Karlsruher Rheinzander

*gebraten, auf einem Graupenrisotto, mit grünem Spargel und Basilikum
an gerösteten Walnüssen und pikanter Chorizo*

24,50 €

Filet vom isländischen Kabeljau, in Nussbutter gebraten,

mit einem Gurken-Kürbisgemüse, gerösteten Mandeln und Ingwer an Nussbutterjus

24,50 €

etwas Fleischloses...

Risotto von der badischen Graupe

*mit karamellisierten Walnüssen und „Bleu d'Auvergne“ Käse
an sautierten Trompetenfifferlingen*

16,50 €

Herrn Schwalbes Lieblingsgericht



Gebratenes Filet vom Neuenbürger Karpfen aus dem Schwarzwald

*an sautiertem Blumenkohl mit Wachtelei und gebackener Kaper
und einer klassischen „Beurre nantais“ Sauce*

24,50 €

„von allem so viel Sie mögen“

Unsere Weinempfehlung:

ein Glas 2015 Schick Weiss Grauburgunder & Riesling, Württemberg

0,1l 4,90 €

0,75l 31,00 €

Geschmort und Gebraten...

*Ochsenrippe vom Schwarzwald Rind bei 68°C für 48 Stunden geschmort
mit Kräuterseitlingen, eigener Schmorjus und Kartoffelstampf* 23,50 €

*Pfinztaler „Winterschlachtplättle“
mit gesottenem Kalbskopf, Hausmacher Saumagen, frischer Blut- und Leberwurst an Rieslingkraut
und Kartoffelpüree* 23,50 €

*Bäckchen vom Albtäler Ochsen
an getrockneten Pflaumen, Speck und einem Chutney von grünen Tomaten und Passionsfrucht
an einer Kürbiscreme* 24,50 €

*Sanft gesottener Kalbstafelspitz aus dem Kupfertopf
an einem Panache von Karotte und Birne, Limettenblatt und Kartoffel-Meerrettichpüree* 24,50 €

*Klassische halbe Bauernente frisch aus dem Ofenrohr
an Rotkraut mit Limonenblatt gegart, Rahmmarone und kleinen Kartoffelknödeln
mit Dörripflaume* 24,50 €

dazu empfehlen wir: 2012 – Kopfensteiner Blaufränkisch aus dem Burgenland/Österreich

<i>Glas 0,1 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Flasche 0,75 l</i>	<i>33,00 €</i>

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 €

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

9,50 €

Variation von hausgemachten Sorbets mit frischen Früchten

9,50 €

Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet

9,50 €

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

11,50 €

Schokolade & Salzbutterkaramell

*Mousse von der Dulceyschokolade von Valrhona mit Brownie
an Salzbutterkaramell und Milchsofteis*

11,50 €

*Lauwarmes Apfelgratin vom Obstbau Wenz aus dem Pfinztal
an einer Creme von Madagaskarvanille und Eis von gesüßter Hefe
Vorfremde 20 Min.*

11,50 €

