

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 29,50 €.

Unsere Aperitifempfehlung

Unser Hausapertif

Rieslingsekt Brut

Sekthaus Raumland, Rheinhessen

- wahlweise mit hausgemachter Essenz

8,50 € / 0,1l

Prosecco Aurora Rosé

Viticoltori Ponte

Piave/Veneto

6,50 € / 0,1l

Trauben Secco

- alkoholfrei -

Sekthaus Raumland, Rheinhessen

5,00 € / 0,1l

Champagne Brut Reserve

Duval Leroy-

Champagne

14,50 € / 0,1l

Vorweg zum Teilen oder alleine ein...

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

12,00 €

Einfach Leckeres zur Vorspeise...

<i>2 Stück „Maldon Sea“ Austern aus der englischen Grafschaft Essex auf Eis mit Pumpernickel, Buttercrème, Zitrone und Schalottenvinaigrette</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Pflückfrischer Sommersalat in einem Parmesandressing mit Blaubeere und jungem Lauch dazu Landbrotcroutons</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Cremiger Ziegenkäse mit Rohrzucker karamellisiert auf lauwarmem Tomatensalat und Rucolapesto</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Salat von Sommertomaten und frischem Pfirsich mit roten Zwiebeln und Catnipminze</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Klassische Terrine von der Entenleber 50gr. mit Brombeere, Curry und Sauternes Gelee an hausgemachter Brioche dazu empfehlen wir: 2015 Gewürztraminer, Hubert Reyser/Elsass Glas 0,1 l € 5,50</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Tatar vom Albtäler Rind „klassisch angemacht“ mit Wachtelspiegelei und geröstetem „Anno Dazumal“ Bauernbrot</i>	<i>17,50 €</i>

Eine gute Suppe wärmt das Herz...

<i>Consommé vom Albtäler Rind mit Markklößchen, Maultäschchen, Flädle</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Schaumsuppe von Sellerie & Apfel mit Völkersbacher Cambertischinken und Olivenöl</i>	<i>10,50 €</i>

Feines aus Fluss und Meer...

*In Nussbutter gebratenes Filet vom französischen Seehecht
auf einem „Bouillabaise“ Risotto mit Miesmuschel und Tomaten-Fenchelchutney* 25,50 €

*Filet vom arktischen Saibling
in Nussbutter gebraten auf einem Risotto mit Staudensellerie
an iberischem Speck und Walnuss mit Beurre blanc* 24,50 €

*Filet vom portugiesischem Adlerfisch
auf sautierten Olivengnocchis mit Sommertomate und Basilikum an einem Schaum von Pinienkernen* 24,50 €

etwas Fleischloses...

*Carnarolisotto mit dem ersten Kürbis
mit Pekannüssen an gereiftem Parmesan und Rosmarinmilchschaum* 16,50 €

Herrn Schwalbes Lieblingsgericht



*Kurz angebratenes Steak vom Yellow Fin Thunfisch mit Sesam
auf asiatischem Pfannengemüse mit Cashewkernen und Koriander* 26,50 €

„von allem so viel Sie mögen“

Unsere Weinempfehlung für die Terrasse:

ein Glas Sauvignon von Les Anges, Val de Loire, 2016

0,1l 4,90 €
0,75l 29,00 €

Geschmort und Gebraten...

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

22,50 €

*Rosa gebratene heimische Kalbsnierchen
in einer Dijonsensauce mit Bratkartoffeln und Silberzwiebeln*

23,50 €

*Gesottene Zunge vom Albtäler Kalb
an einer Meerrettichschaumsauce mit „zerdrückten“ Kartoffeln, Liebstöckel und kleinen Kapern*

24,50 €

*Sanft gesottener Kalbstafelspitz aus dem Kupfertopf
an einem Panache von Kürbis und Birne mit Limettenblatt und Kartoffel-Meerrettichpüree*

23,50 €

*Kotelett vom Kraichgauer Landschwein
in Olivenöl gebraten an einer Creme von weißen Bohnen mit Aprikose und Pinienkernen,
Rosmarinjus und gebratenen Kartoffelstäben*

23,50 €

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 €

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

8,50 €

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

10,50 €

Cheesecake & Blaubeere

Interpretation vom Cheesecake mit Veilchen und Texturen von der Blaubeere

12,50 €

Lauwarmes Schokoladenküchlein aus Alpacoschokolade von Valrhona an Passionsfrucht und Minze

Vorfreude: 20 Minuten

12,50 €

