

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 Hausapéritif

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 Backerofen - 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>Herbstliche Blattsalate mit Apfel und Kürbis an Walnüssen und gehobeltem Parmesan dazu Landbrotcroutons</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Cremiger Ziegenkäse mit Rohrzucker karamellisiert auf lauwarmem Tomatensalat und Rucolapesto</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Carpaccio & Kürbis 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>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 der Annabellekartoffel mit lauwarmen geräucherten Aal und Kürbiskernöl</i>	<i>10,50 €</i>

Feines aus Fluss und Meer...

In Nussbutter gebratenes Filet vom bretonischen Steinbeisser

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

23,50 €

Filet vom arktischen Saibling

gebraten auf einem Risotto mit Staudensellerie

an iberischem Speck und Walnuss mit Beurre blanc

24,50 €

Filet vom atlantischen Heilbutt

auf einem Sauteé von Kürbis und Kichererbse

an Salzzitrone und Vermouthschaum

25,50 €

etwas Fleischloses...

Carnarolisotto mit 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:

ein Glas Chardonnay Louisvale, 2013

Stellenbosch/ Südafrika

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* 22,50 €
- 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* 23,50 €
- Klassische halbe Bauernente frisch aus dem Ofenrohr (Brust und Keule)
an Rotkraut mit Limonenblatt gegart, Rahmmarone und kleinen Kartoffelknödeln
mit Dörripflaume* 24,50 €

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 €

Schokolade & Salzbuttermarmelade

Mousse von der Dulceyschokolade von Valrhona mit Brownie
an Salzbuttermarmelade und Milchsoftis

12,50 €

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



11,50 €