

SAN MARTINO

<i>Reichenauer Freiland Feldsalat mit geröstetem Speck, Brotcroutons Liebstöckel-Balsamicodressing, Gartenkresse</i>	€ 14
<i>Tatar vom Rinderfilet mit Tomatenchutney Radieschen, Feldsalat und Kresse</i>	€ 24
<i>Schottischer Label Rouge Lachs, gebeizt, mit rosmariniertes Bunter Beete, Feldsalat</i>	€ 24
<i>Sashimi vom Yellow Fin Tuna in Sesam gebraten, Jakitorisauce, Ingwer und Wasabi</i>	€ 28
<i>Gaisburger Marsch (Rinder-Fleischbrühe) sehr lecker !!! mit Gemüse, Rindfleisch, Spätzle</i>	€ 10
<i>Frische Bärlauchsuppe mit Sauerrahm und spicy Chickpeas</i>	€ 10
<i>Schaumsuppe von der Reichenauer Süßkartoffel mit Ingwer, Curry und Kokosmilch mit gegrillten Wildfang Garnelen</i>	€ 10 € 16
<u>Vegetarisch</u>	
<i>Acquerello Risotto mit Grana Padano Käse, Tomaten-Paprika Emulsion Wilder Broccoli, Shimeji Pilze</i>	€ 22
<i>Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt mit frischem Bärlauch und Parmesan-Trüffelsauce</i>	€ 16 / 22
<i>Feine Bandnudeln mit gegrillten Wildfang Garnelen, Parmesan-Trüffelsauce und Kräutern</i>	€ 24
<i>Filet vom Kabeljau, gebraten mit Acquerello Risotto Wilder Broccoli, Krustentiersauce</i>	€ 28
<i>Bouillabaisse mit See/ Meer und Krustentieren, Sauce Aioli und Röstbrot</i>	€ 26
<i>Brasato (Rinderbraten) in feiner Schmorsauce, cremige Polenta und Wilder Broccoli</i>	€ 24
<i>Kotelette vom Iberischen Eichelmast Schwein, katalanischer Kohl, Amazing Fries</i>	€ 24
<i>Argentinisches Roastbeef (200 g) grain feed,</i>	€ 28
<i>Argentinisches Rinderfilet, grain feed (120 g oder 200 g)</i>	€ 32 / 38
<i>Tomahawk Steak, Irish Prime Beef (ca.1000 g für 2 Personen)</i>	€ 78
<i>Alle Steaks werden mit Gewürzbutter und gedünsteter Wilder Broccoli serviert. Süßkartoffelstampf mit Chili oder Amazing Fries mit Parmesan und Trüffelöl, Kalbjus</i>	

Restaurant : Dienstag – Samstag: 11:30 – 14.00 und 17.30 - 23:00 / Sonntag und Montag Ruhetag

Cocktailbar : Dienstag-Donnerstag bis 01:00 / Freitag bis 03:00 / Samstag bis 03:00

Gourmetrestaurant : Donnerstag – Samstag ab 18:00