

SAN MARTINO

Apero

Hausgebackene Grissini, marinierte Oliven, Grana Padano Parmesan

€ 12 pro Person

Bankett Menü I

Reichenauer Blattsalate mit hausgebeiztem Fjordlachs
Sesam, Koriander und Apfel-Wasabi Sorbet

Kross gebratene Maispouardenbrust mit Portwein Jus
Süßkartoffelpüree und gebratenem Polenta-Sandwich

Dessert Variation San Martino

€ 62 pro Person

SAN MARTINO

Bankett Menü II

Sashimi vom Yellowfin Thunfisch mit Wakamealgen
Sojasauce, Rosa Ingwer und Wasabi

Kabeljaufilet (Skrei) gegrillt auf Cremespinat
Aligot (Kartoffelpüree mit Bergkäse verfeinert) und Krustentiersauce

Schokoladendessert mit fruchtiger Pannacotta
und Hausgedrehtes Vanilleeis

€ 72 pro Person

Bankett Menü III

Thaicurry-Kokossüppchen mit Ingwer, Zitronengras
Glasnudeln, Gemüse und Pilze

Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen und Kräutern gefüllt
Cremespinat und Parmesan-Trüffel Fondue

Argentinisches Roastbeef am Stück gebraten
glasierteres Gemüse, Amazing Fries und Trüffel Jus

Crème Brulee mit Fruchtkompott oder Ragout (nach Saison)
Crumbles und Tonkabohnen Eis

€ 78 pro Person

SAN MARTINO

Ohne Ravioli Gang € 68 pro Person

Bankett Menü IV vegetarisch

San Martino Salat mit gegrilltem Antipasti Gemüse
marinierter Schafskäse und geschmolzenen Tomaten

Risotto mit Steinpilzen glasiertem Gemüse
confierte Kirschtomaten und Paprikabutter

Dessertvariation San Martino

€ 56 pro Person

Bankett Menü V

Thailändischer Glasnudelsalat mit Soja, Ingwer, Gemüse
und gegrillten Black Tiger Garnelen

Argentinisches Rinderfilet am Stück gebraten
Kartoffelgratin, glasiertes Gemüse und Trüffeljus

Dessertvariante von I,II,III, IV,

€ 78 pro Person