

SAN MARTINO

Gourmet Menu

Gänseleber | Preiselbeer | Tasmanischer Pfeffer
Blini | Kaviar | Sauerrahm
Kropek | Wild Garnele | kandierte Nüsse | Miso
Galizischer Pulpo | Schalotten | Schwarzes Olivenöl

San Daniel Schinken | Rosa Linsen | Thymian

Bouillabaisse | Französische Zwiebel | Tuna

Hamachi & Binchotan
Süßkartoffel | Raz el Hanout | Soja
À la carte € 42

Taube & Corn
Paprika | Zucchini | Picandou
À la carte € 42

Bretonischer St. Pierre & Herbsttrüffel
Crème Spinat | Parmesanfondue | Tramezzini
À la carte € 42

Oxalis & Klee
Monkey 47 | Bergamotte

Kalb von Kopf bis Fuß
Karotte | Soubise | Shimeji
À la carte € 56

oder
Ganzer Steinbutt im Salzteig gebacken
Steinpilze | Krustentier Fond | Artischocke
(ab 2 Personen) À la carte € 98

Quitte | Kürbis | Honig

Kaukasischer Milch Kefir & Kokos
Veilchen | Amaranth
À la carte € 28

Petit Fours

Menu komplett € 160