

# 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  
Kürbis | Kernöl | 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

Ocho Rios  
Guave | Jamaican Rum | Lime

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

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

Quitte | Champagner | Vanille

Kaukasischer Milch Kefir & Bodensee Zwetschge  
Zimtblüte | Amaranth  
À la carte € 28

Petit Fours  
Praline / Panna Cotta / Heidelbeer

Menu komplett € 160