

# SAN MARTINO

## Menü zum Heilig Abend 2017

*Feldsalat aus dem Freiland  
mit geröstetem Speck, Croutons, Gartenkresse und Kernöl*

*oder*

*Kokosmilch Süppchen mit Reichenauer Süßkartoffeln  
mit Thaicurry, Ingwer und Limonenblätter*

*\*\*\**

*Filet vom Tiefsee Island Kabeljau  
mit Aquerello Risotto, Butternut Pumpkin Splash  
und Vadouvan Sauce*

*oder*

*Brasato (Schulterscherz) in Rioja - Schmorsauce  
Feigen-Rotkraut und geschmelzte Kartoffel Knödel  
(ein Schmor - Gedicht)*

*\*\*\**

*San Martino Tiramisu mit Brat Apfel Sorbet  
Crumble und eingeweckten Früchten*

*3 Gang Menü pro Person 58€  
ohne Suppe mit Fisch oder Fleisch als HG*

*Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und Besinnliche Weihnachten*

*Ihr San Martino Team*

*um Jochen Fecht & Thomas Haist*