

Unsere Specials im Januar / Februar

Schaumsuppe vom Hokkaido – und Muskat Kürbis mit Ingwer
Mumbai Curry und Pickles € 8 (6,7) mit Wildfang Garnele € 14

Wildschwein Suppe (Heimische Jagd) mit frischem Thymian, Süsskartoffel und Sauerrahm € 10

Gillardeau Austern mit Baguette und Zitrone € 6 / Stück (Das Beste was Frankreich zu bieten hat)

Gekochter Grünkohl mit Bremer Pinckel und Mettenden, Salzkartoffel und Senf € 18

Feine Tagliatelle aus dem Pamesan Laib (Grana Padano) mit feiner Trüffelsauce €16/20

mit Winter Perigord Trüffel (das schwarze Gold aus Frankreich) pro Gramm 8 €

Brasato, Rinderschmorbraten mit Handgeschabten Spätzle, Apfelrotkohl, Waldzwerge € 22 / 26

Hirsch – Kalb Medaillon aus dem Bayrischen Wald mit Piemonteser Haselnüssen gratiniert
Apfel-Rotkohl, Spätzle vom Brett und Cranberry Jus € 32

„ **Caviar** “, Aus dem Traditionshaus Prunier (Bordeaux)
aus Aquakultur 30 g mit Kartoffelrösti und Sauerrahm 68 €

Vom 06.Februar bis einschl. 13.Februar haben wir Betriebsferien

am Mittwoch, 14. Februar (Valentinstag) sind wir wieder für sie da !
Bitte reservieren Sie ihren Tisch zu einem Romantischen Menü rechtzeitig !!
(dieses liegt an der Theke aus oder online unter www.san-martino.net)

Sehr geehrte Gäste, auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne eine Speisekarte mit der Übersicht der Allergenen Stoffe ! Die Legende der Zusatzstoffe finden sie auf der letzten Seite der Speisekarte