

Dessert

Birne Helene

Poire belle Helene

(der Klassiker haben wir „ Neu “ gemacht)

Birne, Vanille, Joghurt, Schokolade

€ 16

Schokoladen Malheur

(halbflüssiger Schokoladenkuchen)

Zwetschgenkompott, Crumble und Tonkabohneneis

€ 16

Dessertvariation San Martino

„das Beste aus der Patisserie“

Lassen Sie sich verwöhnen

€ 18

Kaiserschmarrn (ab 2 Personen)

mit Rum-Rosinen nach altem Rezept frisch gebacken, ca. 25 Min.

Zwetschgenkompott

Hausgemachtes Vanilleeis

€ 18 pro Person

Käse

Französische Rohmilchkäseauswahl

5 versch. Sorten direkt vom Affineur

Feigensenf, Quittengelee und Nüsse, Kerne, Baguette

€ 18

SAN MARTINO

Gillardeau Austern

Baguett und Zitrone

oder Schalottenvinaigrette

€ 5 Stück

Caviar

30 g Dose auf crushed ice serviert

Aus dem Traditionshaus Prunier (bei Bordeaux)

Kartoffelrösti und Sauerrahm

€ 58

Gänseleber

gebraten mit Mole Gewürz

Reichenauer Bio Süßkartoffel-Ingwer Mousseline

Hausgemachtes Quittengelee und Trüffelsauce

70 g / 24 €

140 g / 42 €