

Dessert

Coupe Romanoff

(der Klassiker „ Neu“ gemacht)

Erdbeersorbet, Schokolade, Panna Cotta, Vanille, Joghurt, Crumble

€ 16

Schokoladen Malheur

(halbflüssiger Schokoladenkuchen)

Kirschen, 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.

Bodenseeerdbeeren, Grand Marnier, Minze

Hausgemachtes Vanilleeis

€ 18 pro Person

Käse

Französische Rohmilchkäseauswahl

5 versch. Sorten direkt vom Affineur

Feigensenf, Nüsse, Kerne, Baguette

€ 18

SAN MARTINO

San Martino Currywurst (ca 160 g)

mit Cayun-Gewürzsauce

Pommes Frites

€ 12

Gillardeau Autern

Baguett und Zitrone

Oder Schalottenvinaigrette

€ 5 / Stück

Prunier Caviar

Aus dem Traditionshaus (Bordeaux)

Kartoffelrösti und Sauerrahm

€ 58

Pulled Pork Burger

Aus dem Big Green Egg

Sesambrötchen, Cole Slaw Salat, Pommes Frites

BBQ Sauce, Kräuterschmand

€ 16