

## **Unser Weihnachtsmenü**

*Feldsalat aus dem Freiland  
mit geröstetem Speck, Croutons, Kürbiskernöl, Radieschen  
Nüsse und Liebstöckel-Basilikumdressing € 14*

*ODER*

*Kokosmilch Süsschen mit Reichenauer Süßkartoffeln  
mit Thaicurry, Ingwer und Limonenblätter € 14*

*\*\*\**

*Filet vom Tiefsee Island Kabeljau  
Acquerello Risotto, geschmorter Kürbis und Kohlröschen  
Vadouvan Sauce € 32*

*ODER*

*Rehschnitzel und Ragout (aus der Keule)  
Apfel-Rotkohl, handgeschabte Spätzle und Cranberry Sauce € 32*

*\*\*\**

*San Martino Tiramisu mit Brat-Apfel Sorbet  
Crumble und eingeweckten Früchten € 14*

*3 Gang Menü € 58*

*4 Gang Menü € 74*

## **A la Carte**

### **Vorspeisen**

*Wildschweinsuppe mit Thymian, Gemüse und Sauerrahm € 12*

*Tatar vom Rinderfilet mit Trüffelmajo und Feldsalat € 22  
mit Prunier Kaviar € 38*

*Ceviche vom Bio Lachs mit getrockneten Tomaten  
Wurzelgemüse und Mallorquinisches Olivenöl € 20*

### **Hauptgänge**

*Feine Tagliatelline mit Parmesan-Trüffel Sauce  
Kirschtomaten und Kräuter € 18  
mit gegrillten Wildwasser Garnelen € 26*

*Hirschrückensteak vom Grill  
mit karamelierten Piemonteser Haselnüssen, Kohlröschen  
Spätzle und Mole-Kakao Sauce € 34*

*Gänsebraten von der Frischen Oldenburger Gans  
mit geschmeltzen Kartoffelknödel und Apfel-Rotkraut € 32*

*Aberdeen Angus Rinderfilet vom Grill (grain feed)  
Süßkartoffelpüree, Kohlröschen und Portwein Jus € 38*

SAN MARTINO

***Dessert / Käse***

*Dessertvariation San Martino  
...lassen Sie sich verwöhnen....  
€ 16*

*Schokoladen Souffle Medium  
Aprikosenkompott und Tonkabohnen Eis  
€ 14*

*Französische Rohmilchkäse Auswahl  
Feigensenf, Früchtebrot  
€ 18*

SAN MARTINO

***Menü zu  
Weihnachten  
25. / 26. Dezember 2017***