

Menü

Amuse Bouche

*Tatar vom „Balik“ Lachs & Loin vom Tsar Nicolay
Roh marinierter Spargelsalat mit Ahorndressing und Kresse
A la Carte ` € 32*

*Schaumsuppe vom Badischen Spargel und Krustentierbisque
Gegrillte Garnelen und Salsa Mojo Verde
A la Carte ` € 16*

*Filet vom Seehecht mit Tasmanischem Pfeffer, Feta Käse
Perlgraupenrisotto mit Bärlauch und Sauce Langustine
A la Carte ` 30 €*

Oder

*Caree` vom Salzwiesenlamm und geschmorte Schulter
Kartoffelgratin, Bohnen und Sauce Provençal
A la Carte ` 32 €*

*„Unser Erdbeer – Rhabarber Dessert“
....lassen Sie sich verwöhnen“
A la Carte ` € 16*

3 Gang Menü / Suppe / Hauptgang / Dessert / € 56

3 Gang Menü / Balik / Hauptgang / Dessert / € 68

4 Gang Menü / Balik / Suppe / Hauptgang / Dessert / € 76

Ihr San Martino Team

um Jochen Fecht & Thomas Haist

wünschen Ihnen viel Spaß !