

Menü

Amuse Bouche

*In Sesam gebratener Sashimi Tuna
Roh mariniertes Spargelsalat, Rucola, Ahorn dressing
A la Carte ` € 24*

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

*Filet von der Maischolle mit Zitronen-Kapernbutter
leichte Kartoffelmousseline und Badischer Spargel
A la Carte ` 28 €*

Oder

*Kalbsrückensteak vom Grill und geschmortes Schulterscherz
Bramata Polenta und gedünsteter Wilder Broccoli
A la Carte ` 28 €*

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

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

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

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

Ihr San Martino Team

um Jochen Fecht & Thomas Haist

wünschen Ihnen viel Spaß !