

Menü zum Heilig Abend 2021

*Reichenauer Feldsalat aus dem Freiland
mit mariniertem Butternut Kürbis, karamellisierten Kernen
Kernöl und Gartenkresse*

oder

*Bio Süßkartoffelsuppe mit Thaicurry
Ingwer, Limonenblätter und Gemüse Chutney*

*Filet vom Island Kabeljau gegrillt
Perlgraupenrisotto (Gerste) mit Parmesan, gedünsteten Flower Sprouts (Kohlröschen)
und Krustentier Nage`*

oder

*Brasato
(Schulterscherz, butterweich geschmort)
Feigen-Rotkohl (a la Bertold Siber) und geschmelzten Kartoffel Knödel
(Ein Schmor – Gedicht)*

oder

*Feines Gerstenrisotto mit Grana Padano Käse und Gemüsewürfel
Kohlröschen, confierten Tomaten und Kräuter-Vinaigrette*

*Unsere Dessertvariation
„lassen Sie sich von der Patisserie verwöhnen“*

3 Gang Menü 82 €

*Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien, Freunden Besinnliche Weihnachten
Ihr San Martino Team
Und Ihr Gastgeber Jochen Fecht*