

# SAN MARTINO

*by Johann Ficht*

1 \* Guide Michelin / 2 Hauben Gault Millau

## Apero

Gänseleber / Preiselbeere | Spargel / Chanterelle  
Bärlauch / Rosa Pfeffer | Kalb / Miso  
Sepia / Wildlachs / Ponzu

## Mise en Bouche du chef

Ramen  
Soja | Ingwer | Rind  
Fregola Sarda | Pak Choi | Lime leaf

## Menü

Jakobsmuschel & Bruchsaler Spargel  
Erbsen | Tomate | Wildkräuter

Bio Hühnerei & Creme Spinat  
Parmesan | Bamberger Hörnle | Belper Knolle

Shot  
Gin | Reichenauer Ingwer | Limette

Beef<sup>3</sup>  
„grain fed“ & Short Rib  
Wilder Broccoli | Süßkartoffel | Romanesco

Pre`  
Skyr | Kalamansi | Crumble

Opalys Schokolade & Rhabarber  
Amaranth | Karamell

## Petit Fours

Menu Decouverte / 3 Gang € 160  
mit Weinreise € 220

Menu Signature / Komplett € 195  
mit Weinreise € 295