

Menü zum Heilig Abend 2022

*Creperoulade mit Haugebeizter Eismeerforelle, Sauerrahm und Bronzedill
Schwedische, süße Senfsauce, Freiland Nüsslisalat und Kernöldressing*

oder

*Reichenauer Freiland Nüsslisalat
mit mariniertem Butternut Kürbis, karamellisierten Kernen
Kernöl und Gartenkresse*

oder

*Consome` von der Ente (Kraftbrühe) mit feinen Feigenravioli
Gemüsesalpicon und Kerbel*

*Filet von der Felsen Rotbarbe gegrillt
Acquerello Risotto 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 Acquerello Risotto mit Grana Padano Käse und mariniertes Süßkartoffel
Kohlröschen, confierten Tomaten und Tomaten-Ingwer Sugo*

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

3 Gang Menü 82 €

Wir behalten uns vor, das Menü oder die Speisenfolge geringfügig anzupassen.

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