

*Menü zum Heilig Abend 2023*

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

oder

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

\*\*\*\*\*

*Filet vom Seehecht im Bouillabaisse Sud  
Wurzelgemüse, Tomaten, Chili, Safran-Aioli und Röstbrot*

oder

*Brasato vom Färsenrind (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, Kürbis und Tomaten-Ingwer Sugo*

\*\*\*\*\*

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

**3 Gang Menü 92 €**

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