

SARTORY

RESTAURANT

Sartory Aperitif Snacks

CHICORÉE Tartelette · SCHWARZWURZEL
Linsensuppe · ALTER BALSAMICO
KARTOFFEL „RAVIOLI“ · KAVIAR
„FISCHBRÖTCHEN“

.....

Hausgebackenes KARTOFFEL-RÖSTZWIEBELBROT
geschlagene Sauerrahmbutter · SCHNITTLAUCH-PULVER
SCHWARZE SCHALOTTEN-CRÈME
PRALINE vom JUVENIL-FERKEL

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL
Laura HOLLANDER
ELIAS HANDER

Lars VOGEL
JOLINA ANDERS
TOBIAS TISCHMEYER

Menu du Chef

Getauchte Jakobsmuschel von Roderick Sloan
Grenobler Art
Meyer Lemon · Kapern
.....

Krustentier
Suppe · Sandwich
.....

„Dry Aged Steckerl-Fisch“
Ikejime Wolfsbarsch · Petersilien-Öl · Lardo
Artischocke à la Barigoule · Polenta
.....

Auf Meersalz gegarte Roscoff-Zwiebel
Vacherin-Espuma · Sauerteig-CROUTONS · Zwiebelessenz
.....

In Salzbutterm gebratener Skrei & Büffel-Landjäger
Sauerkraut · Champignon Beurre Blanc · Onsenecrème
.....

Filet vom Nebraska Rind & Schmorsauce
Strudel vom Ochsenchwanz
Hausgemachter Pastrami · Gegrillter Lauch
.....

Fenchel-Anis Eis & fermentierter Staudensellerie-Sud
.....

Dessert von Mandarine · Tandoori
Erdnuss · Joghurt
.....

Quinoa Sablé
Churros · Dulce de Leche & Kayambe Noir 72 %

Das Menu du Chef ist von Mittwoch bis Samstag erhältlich.
199,-

Zudem wird eine reduzierte Variante angeboten.

189,- € ohne Krustentiersandwich
179,- € ohne Festtagssuppe und Dry Aged Steckerl Fisch