

SARTORY

RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL
Laura HOLLANDER
ELIAS HANDER

LARS VOGEL
Manuel HAHN
TOBIAS TISCHMEYER
JOLINA ANDERS

Sartory APERITIF Snacks

Rote Bete BISCHOFSMütze
UmEBOSHI ∴ ROTKOHl-GAZPACHO
„SOLE-EI“
PUMPERNICKEL-Crème ∴ SENFKAVIAR ∴ LIEBSTÖCKL-ÖL
TACO VON GEGRILLTER „BBQ“ WASSERMELONE
GRüNER CHILI ∴ KORIANDEr ∴ SCHOKOLADEN-MOLE
POMMES FONDANT
GRüNES Tomatenpüree ∴ SCARMOZA

HausGEBACKENES PUMPKIN SPICE BROt
SAUERRAHMBUTTER
KANTABRISCHE SARDINE ∴ KÜRBIS PRALINE

Weinreise SOMMELIER SELECTION

2022 RIESLING "ESCHERNDORFER LUMP"

ERSTE LAGE

HORST SAUER :: FRANKEN

2022 ROERO ARNEIS

STEFANO OCCHETTI :: PIEMONTE

2021 MEURSAULT VIEILLE VIGNE

JEAN JAVILLIER :: BURGUND

2018 ZIEREGG SAUVIGNON BLANC

WEINGUT TEMENT :: SÜDSTEIERMARK

2021 BLAUER ZWEIFELT ELEGANT

WEINGUT TÜRK :: NIEDERÖSTERREICH

2018 CROZES-HERMITAGE

E. GUIGAL :: RHÔNE

2021 LA BELLE ESTATE MOSCATO PASSITO

VITE COLTE :: PIEMONTE

Weinreise 7 Gläser 99 €

Weinreise 6 Gläser 85 €

Weinreise 5 Gläser 70 €

Menu du Chef

KING CRAB LANGOS & AUSTERN-EIS

SALZZITRONEN-CRÈME :: EINGELEGTES TROMPETENPFIFFERLINGE

KIMCHI-LABNEH

BAUCH VOM BALFEGO THUNFISCH & IMPERIAL CAVIAR

BLUMENKOHLMALZ-CRÈME :: PIEMONTESE HASELNUSS

ZITRONENMYRTE- PONZU

AUBERGINE & PARMESAN

HÜHNERHAUT :: HAPPY FOIE :: GEMÜSE-MISO-JUS

KALBSBRIES-RAVIOLI & BLACK COD

KALBSKOPF-SUD :: LAUCH-ÖL :: GEGRILLTE SPITZPAPRIKA

GALANTINE VON KANINCHEN & CANTUCCINI

CRÈME VON KAROTTEN UND TAHITI VANILLE

GRÜNES PFEFFER GELÉE :: MIRTO-JUS

AN DER KARKASSE GEGRILLTE CHALLANS-ENTE

SANSHO-PFEFFER

GERÖSTETER SELLERIE :: FETTE HENNE :: ZWETSCHGEN

SESAM-EIS :: GRANATAPFEL :: HUMMUS

APRIKOSEN AUS DEM RHÔNETAL & JOGHURT

CURRY :: BRIOCHE

FRIANDISE

Das Menu du Chef ist von Mittwoch bis Samstag erhältlich.

209 €

Zudem wird eine reduzierte Variante angeboten.

199 € ohne Balfego Thunfisch

189 € ohne Balfego Thunfisch & Kaninchen