

SARTORY

RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL

JULIA WEINDL

MERGERN SCHMIDT-HÄUSLER

FABIAN REICHELT

.....

LARS VOGEL

MANUEL HAHN

BARBARA BARICZ

Sartory Aperitif Snacks

Sartory-Fischbrötchen

Matjes vom Seesaibling · Sauce Remoulade · Dill

Kürbis in der Waffel

Tartar · Eis

Jakobsmuschel & Pilzroyal

Dumpling & Tomaten-Sesam-Dip

.....

Brot, Handwerk & Herkunft

Körner-Laib · eingelegte Olivengurken · Kürbispraline

Hausgemachte Miso-Butter mit jungem Knoblauch-Confit

Cebo de Campo

Weinreise Sommelier Selection

By



2022 Vermentino
Az. Agr. Bruna · Ligurien

2024 Gewürztraminer « Praesulis »
Gump Hof · Südtirol

2021 „St. Maurice - Guillaume de Rouville“
Côtes du Rhône Village Blanc
Domaine de La Florane

2023 Pinor Noir Côte d'Or „Pressonnier“
Philippe Le Hardi · Bourgogne

2023 Chablis 1er Cru „Vau Ligneau“
Alain Geoffroy

2019 Rioja Calados del Puntido
Sierra Cantabria · Spanien

20 Years Old Tawny Port „Quinta da Gaivosa“
Alves de Sousa · Douro, Portugal

Weinreise 7 Gläser	119 €
Weinreise 6 Gläser	105 €
Weinreise 5 Gläser	90 €

Menu du Chef

Kaninchen-Ballotine & Salbei-Jus
Radieschen · Mirto-Zitronen Chutney

Karotte & Grapefruit-Ingwer Sud
Thaicurry-Zitronengrass · Kapernblätter

Weißwurst vom Kabeljau & Pommerysenf-Schaum
Linsen · Laugenchip

Radicchio vom Holzfeuer & Miso-Reisessig-Jus
Sauerkirsch-Schalotten Condiment · Kürbiscreme

Tranchen vom Seeteufel & Minestrone
Schnittlauch · Parmesan

Bollito misto vom Husumer Salzwiesenlamm
Salsa verde · Junges Gemüse

Offener Zwetschgenstrudel
Portwein-Sternanis-Eis · Zwetschgen-Amazake

Dessert von Geräucherter Virunga-Schokolade & Banane
Erdnuss · Miso

Friandises

Das Menu du Chef ist von Mittwoch bis Samstag erhältlich.
209 €

Zudem wird eine reduzierte Variante angeboten.

199 € ohne Kaninchen
189 € ohne Kaninchen und Seeteufel