

SARTORY

RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL

JULIA WEINDL

FABIAN REICH

NIKLAS REICHELT

.....

LARS VOGEL

MANUEL HAHN

ANNA LENA KÖHL

SARTORY APERITIF SNACKS

Wassermelone · Burrata · Piment d'Espelette

Farinata · Wagyu · Beef Tea

Arancini · Scamorza · Guanciale · Safran

Baccalà Mantecato · Weiße Polenta · Schnittlauch

.....

BROT, HANDWERK & HERKUNFT

Hausgebackenes Rosmarin-Sauerteig-Brot · Emmer-Crumpets

Weizen · Emmer — Alte Schäferrei

Ricotta-Basilikum-Butter

Nebrodi-Schinken · Tomatenpraline · Trauben-Chutney

.....

EMPFEHLUNG DES HAUSES

Ausgewählte Kaviarsorten der Manufaktur Prunier –

Baeri · Oscietre · Oscietre Supérieur –

als stilvolle Einstimmung vor den Aperitif Snacks oder zum
Brotgang.

optional als Add-on oder Ergänzung im Menü

gemeinsam genießen und entdecken ·

ab 59 € Dose · 30g Dose

Weinreise SOMMELIER SELECTION

BY



2024 Muscat petit Grains

Domaine des Bernadins · Beaumes de Venise

.....

2015 « Beleda »

Cantine Rallo · Sizilien

.....

2021 Grüner Veltliner 1. ÖTW « Am Berg »

Weingut Huber · Traisental

.....

2023 Chenin Blanc "Cuvée Plénitude"

EX Barc · Vouvray

.....

2021 Chardonnay « Ronc di Juri »

Alessio Dorigo · Friuli

.....

2021 Beaune du Château 1er Cru

Bouchard Père & Fils · Burgund

.....

2023 Domaine Baumard „Carte d'Or“

Coteaux du Layon · Loire

Weinreise 7 Gläser 119 €

Weinreise 6 Gläser 105 €

Weinreise 5 Gläser 90 €

Menu du Chef

SCHROBENHAUSENER SPARGEL & KASSELER

ERBSE · TARAMAS · BOTTARGA · SAUERKLEE

.....

GEDÄMPFTER ST. PIERRE & RHABARBER

LECHE DE TIGRE VON KRUSTENTIEREN · GEFÜLLTE MORCHEL

SPITZKÖHLCREME MIT HOISIN

.....

ZUCCHINIBLÜTE & PFIFFERLINGE

PECORINO · TOMATEN BEURRE BLANC

.....

SCHWARZER SEEHECHT „SZEGEDINER ART“ & KAFFIR-LIMETTE

GULASCHSAFT · PAPRIKA · SPITZKÖHL

.....

GEGRILLTE TRISTAN-LANGUSTE „CEASAR STYLE“

KRUSTENTIER-JUS

HIBISKUS · ROMANA SALAT · PARMESAN-EIS

.....

IMPERIAL TAUBE

GEBRATENE BRUST · CROUSTILLANT VON KEULE & INNEREIEEN

HARISSA-JUS · MANDELPÜREE · DATTEL-SALZZITRONE

.....

AMALFI-ZITRONE · INGWER · MELISSE

.....

MISPEL & SANDDORN

GRIECHISCHER JOGHURT · TANDOORI

.....

FRIANDISES

Das Menu du Chef ist von Mittwoch bis Samstag erhältlich.

219 €

Zudem wird eine reduzierte Variante angeboten.

209 € ohne Seehecht

199 € ohne Seehecht & Tristan-Languste