

SARTORY

RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL
Laura HOLLANDER
ELIAS HANDER
JOHANNES HELL

.....

LARS VOGEL
JOLINA ANDERS
TOBIAS TISCHMEYER

Sartory APERITIF Snacks

Tartelette ∙ SHIO KOJI ERBSEN ∙ SHIITAKE
Gepufftes Reispapier ∙ Sauerampfer
CROQUETTE ∙ BRANDADE ∙ Safran-AIOLI
BOTTARGA VON DER JAKOBSMUSCHEL
Waffel ∙ Zwiebel ∙ Sardine ∙ Olive

.....

Hausgebackenes Kartoffel-Sauerteigbrot
Frühlingskräuterbutter ∙ Büffel-Ricotta ∙ Picual-Olivenöl

Weinreise SOMMELIER SELECTION

2022 SILVENER „ESCHERNDORF“

HORST SAUER :: FRANKEN

2021 RIESLING „FORSTER UNGEHEUER“

WEINGUT ANDRES :: PFALZ

2021 CHARDONNAY „RONC DI JURI“

ALESSIO DORIGO :: FRIAUL

2022 COLLIOURE BLANC L'ARGILE

DOMAINE DE LA RECTORIE :: ROUSSILLON

2021 WAIMAUNGA SINGLE VINEYARD

SAUVIGNON BLANC

CLOS HENRI :: NEUSEELAND

2021 CHÂTEAU CALON-SEGUR

„LE MARQUIS DE CALON“

ST. ÉSTEPHE :: BORDEAUX

PINEAU DE CHARENTES BLANC

«5 ans d'âge»

CHÂTEAU DE BEULON :: COGNAC

Weinreise 7 Gläser 110 €

Weinreise 6 Gläser 95 €

Weinreise 5 Gläser 80 €

Menu du CHEF

Bayerische Garnele & Ananas-Erdbeere

Pistazie :: Jalapeño :: Gartengurke :: Kefir

Mosaik von Seeforelle & happy Foie von der Ente

Riesling-Auslese Eis :: Stachelbeer-Sud

Frühlingskräuter :: Piemonteser Haselnuss-Öl

Milchkalbsbries, Hühnerhaut & Morchel

junger Wirsing :: Kaffeejus

Grüner Spargel aus der Provence & Imperial Gold Caviar

confiertes Eigelb :: Ras el-Hanout :: Nussbutter-Schaum

Kotelette von der Atlantik-Seezunge

Sake Beurre Blanc

Schnittlauch :: Kartoffel

Heimischer Maibock aus dem Gewürzsud & Fichtensprossen

Gegrillter Spargel :: Brunnenkresse :: karamellisierte Sahne

Heu-Eis & Brennessel-Kombucha

Meyer Lemon & Radicchio

„Yuna“ 37% von Original Beans :: Olivenöl aus Spanien

Sablé :: Waldmeister :: Kiwi

Rhabarber :: Mascarpone :: Sumach

Matcha :: Erdbeere

Das Menu du Chef ist von Mittwoch bis Samstag erhältlich.

209 €

Zudem wird eine reduzierte Variante angeboten.

199 € ohne Seeforelle

189 € ohne Seeforelle und Milchkalbsbries