

SARTORY

RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL
Laura HOLLANDER
Julia WEINDL
Fabian REICH
NIKLAS REICHELT

.....

LARS VOGEL
Manuel HAHN
Anna Lena KÖHL

Sartory APERITIF SNACKS

Räucheraal · Rührei · Schnittlauch

ENOKI TEMPURA · FURIKAKE · FRÜHLINGSKRÄUTER

Bayerische GARNELE · Rettich · DASHI

Karotten-Tarte

.....

BROT, HANDWERK & HERKUNFT

Hausgebackenes Roggen-Sauerteig-Brot · Emmer-Crumpets
Weizen · Roggen · Emmer — ALTE SCHÄFEREI
Miso-Zitronen-Sauerrahmbutter
SCHWARZWÄLDER SCHINKEN · eingelegtes Gemüse

.....

EMPFEHLUNG DES HAUSES

Ausgewählte Kaviarsorten der Manufaktur PRUNIER –
BAERI · OSCIÈTRE · OSCIÈTRE SUPÉRIEUR –
ALS STILVOLLE EINSTIMMUNG VOR DEN APERITIF SNACKS ODER ZUM
BROTGANZ.

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 GEWÜRZTRAMINER
Familie HUGEL · ElSas
.....

2023 CHENIN BLANC "Cuvée Plénitude"
EX BARC · Vouvray
.....

2021 CHARDONNAY « RONC DI JURI »
Alessio DORIGO · FRIULI
.....

2023 PINOT NOIR PRIVAT RESERVE
Weingut Hofmann · Taubertal
.....

2024 SILVANER AUSLESE „ESCHERNDORFER LUMP“
Horst Sauer · Franken

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
Spitzkohlcreme mit Hoisin
.....

ROSCOFF-ZWIEBEL
Castelbelbo · Brioche · Steinkraut
.....

Steinbutt & Seeigel-Beurre-Blanc
Koshihikari · Lauch · Peperoncini
.....

Langoustine & Cacciucco-Lack
Spitzpaprika · Mango · Exotischer Krustentiersud
.....

Imperial Taube
Gebratene Brust · Croustillant von Keule & Inneren
Harissa-Jus · Mandelpüree · Dattel-Salzzitrone
.....

Gegrillte Ananas · Anis-Gin Fizz
Limette · Gurke
.....

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 Steinbutt

199 € ohne Steinbutt & Langoustine