

# SARTORY

## RESTAURANT

### Menu du chef

#### Geflämmtter Rücken vom Balfego Thunfisch □ Caviar Sevruga Sélection

Wassermelone □ Mandelcreme □ Jasmin-Buttermilch □ Lorbeeröl

□□□

#### Kohlrabi mit Morcheln und Nussbuttermolke

Wilder Spargel □ Morchelessenz

□□□

#### Gebratener bretonischer Glattbutt mit leicht geräucherter Velouté

Spargel Escabeche □ Verjus □ Wattleseed □ Kaffeeöl

□□□

#### Eigelbravioli im Pecorinosud

Artischocken □ fermentierte Tomaten

□□□

#### Geangelter Wolfsbarsch

Cacciuccofond □ Lardo □ Calamari □ Brunnenkresse

□□□

#### Maibock aus den westlichen Wäldern

Grüne Erdbeeren □ Brennessel-Romanacreme □ Fichtensprossen □ Tasmanischer Pfeffer

□□□

#### „Erdbeere“

Champagner □ Piemonteser Haselnuss □ Rucola □ Fior di Latte

7-Gänge 179€

6-Gänge 169€

5-Gänge 159€

Unser Menü kann alle 14 Hauptallergene beinhalten. Bei weiteren Fragen steht Ihnen unser Serviceteam gerne jederzeit zur Verfügung.

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service