

SARTORY

RESTAURANT

Menu du chef

< Pur >

Roh mariniertes Seesaibling

Fermentierter Spargel vom Wengerhof □ Ziegenfrischkäse
Gurkentapioka □ Holundersud ^{D,G,I,J,N}

□□□

< mer et terre >

Bretonische Makrele „Escabeche“

Buttermilch □ Creme von grünen Tomaten
Artischocken □ Piemont d'espelette ^{D,G,I,J,N}

□□□

< Textur >

Gebackenes Onsen - Ei

Chicoréecreme □ Hausgemachter Safran-Joghurt
Pfifferlinge □ Nussbitterschaum ^{A,C,G,I,J,N}

□□□

< Norden >

Isländische Scholle „Finkenwerder Art“

Meeresspinne □ Hummer □ Lardo
Petersilie □ Kartoffel ^{B,G,I,J,N}

□□□

< Heimat >

Reh aus den Fuggerwäldern über Buchenholzkohle gegrillt

Fichtensprossenlack □ Kirsche und Blutwurst
Haselnuss □ Essigjus ^{G,H,I,J,N}

□□□

< Erfrischung >

Verschiedenes von Rosa Grapefruit

Valrhona Dulcey Schokolade ^{G,N}

A=Gluten, B=Krebstiere, C= Ei, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch, H=Schalenfrüchte,
I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Lupine, M= Weichtiere, N=Schwefeldioxid / Sulfid

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service