

SARTORY

RESTAURANT

Menu du chef

Terrine von Kalbsschwanz, Kalbsbries & Entenleber

Madeiragelee □ Artischocke □ Feigenconfit □ Brioche ^{A,C,G,I,J,N}

□□□

Leicht warmer Hummer mit Tandoori Masala

Joghurt □ Reis □ geschmorte Mango ^{B,D,G,I,J,N}

□□□

Bretonischer Wolfsbarsch mit Lardo und Basilikum

Burratacreme □ rote Paprika □ Sardellenbrot ^{D,G,I,J,N}

□□□

Raviolo mit flüssigem Eigelb

Petersilienschaum □ Spanischer Trüffel ^{A,C,G,I,J,N}

□□□

Auf Meersalz gegarte rote Zwiebel

Pilzsud mit Liebstöckel □ Kartoffel-Parmesan Espuma □ Auberginencouscous

Schwarzbrot-Croutons ^{A,G,I,J,N}

□□□

Rehrücken mit Blutwursthaube und Holunderessigsauce

Blaukraut □ Wilder Broccoli □ Sellerie □ Williams-Christ Birne ^{A,C,G,I,J,N}

□□□

Gorgonzola in Traubengelee

Balsamico-Eis □ Walnusscreme ^{A,C,G,I,J,N}

□□□

Crème Brûlée Tartelette von der Valrhona Itakuja Schokolade

Topfen-Blutorangen Eis □ Espresso-Sabayon ^{A,C,G,N}

SARTORY

RESTAURANT

Menu poisson

Verschiedene roh marinierte Sylter Royal Austern

Dashibrühe □ gelber Rettich □ schwarze Sesamcreme
Krustentiermayonnaise □ Lachskaviar □ Dillöl
Limetten-Gin Marinade □ Algenspitzen □ eingelegte Gurken ^{D,F,G,I,J,K,M,N}

□□□

Rouget Barbet "Escabeche"

Safranpüree □ Essiggemüse □ Piment d'Espelette □ Tomaten-Hummus ^{D,G,I,J,N}

□□□

Sanft gegarter Skrei mit Champagner-Beurre blanc

Topinamburcreme □ Blumenkohl à la Vinaigrette □ Grüner Apfel ^{D,G,I,J,N}

□□□

Lauwarmer Huchen □ Jus von Krustentierköpfen

Spinatpüree □ Piemonteser Haselnuss □ Rote Bete-Gnocchi ^{A,B,C,H,D,G,I,J,N}

□□□

Gorgonzola in Traubengelee

Balsamico-Eis □ Walnusscreme ^{A,G,I,J,N}

□□□

Verschiedenes von der Banane □ Drei Mohren Honig ^{A,C,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 / Sulfit

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service