

SARTORY

RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL

JULIA WEINDL

FABIAN REICH

NIKLAS REICHELT

.....

LARS VOGEL

MANUEL HAHN

ANNA LENA KÖHL

SARTORY APERITIF SNACKS

Wassermelone · Burrata · Piment d'Espelette

Farinata · Wagyu · Beef Tea

Arancini · Scamorza · Guanciale · Safran

Baccalà Mantecato · Weiße Polenta · Schnittlauch

.....

BROT, HANDWERK & HERKUNFT

Hausgebackenes Rosmarin-Sauerteig-Brot · Emmer-Crumpets

Weizen · Emmer — Alte Schäferrei

Ricotta-Basilikum-Butter

Nebrodi-Schinken · Tomatenpraline · Trauben-Chutney

.....

EMPFEHLUNG DES HAUSES

PRUNIER CAVIAR EXPERIENCE –

Ausgewählte Kaviarsorten der Manufaktur Prunier –

Baeri · Oscître · Oscître 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 KONTRASTE IM GLAS –

Eine Entdeckungsreise DURCH STIL,

REIFE & TERROIR

BY



WÜRZIG VS. GLASKLAR & VIBRIEREND

2021 Savagnier

Domaine Barthet-Bondet · Côte du Jura

—
2022 Riesling „SCHIEFERSTEIL“

Markus Molitor · Mosel

.....

SCHMELZ & TIEFE VS. FRISCHE & WÜRZE

2023 Weißer Burgunder & Chardonnay

Weingut Johner · Baden

—
2024 Grüner Veltliner „Obere Steigen“

Weingut Huber · Traisental

.....

Textur vs. Spannung

2023 Chardonnay – Vieille Vigne

Philippe Le Hardi · Burgund

—
2022 La Croix de Carbonnieux

Ch. Carbonnieux · Pessac-Léognan

.....

Wärme & Vulkan

2018 Sankt Laurent

Weingut Umathum · Burgund

—
2021 Etna Rosso „Santo Spirito“

Tenuta delle Terre Nerre · Sizilien

.....

Das Gold der Loire

2023 Chenin Blanc « Carte d'Or »

Domaine Baumard · Coteaux du Layon

TASTING MENÜ

In Salzkruste gebackener Fenchel & Safran-Dashi

Bergamotte · Chipotle

Grüne Tomate · Vin Jaune

.....

Bretonische Scholle „Grenobler Art“

Kapernblätter · Salzzitrone · Artischocken

.....

In Knochenmark gebratener Heilbutt & Sauce Soubise

Kalbskopf · Grüner Spargel · Radicchio

.....

Heimischer Maibock

Carpaccio vom Rücken

Geschmorte Schulter im Strudelteig

Schrobenhausener Spargel · Sauce Diable

.....

Amalfi-Zitrone · Ingwer · Melisse

.....

Erdbeere & Rhabarber

Mandel · Waldmeister

.....

FRIANDISES

Tastingmenü

inklusive Weinreise „Kontraste im Glas“

erhältlich Mittwoch bis Samstag

179 €

Gerne können Sie Ihr Tastingmenü mit **Signature Dishes**
aus dem Menü du Chef erweitern.

Alternativ ist das Tastingmenü auch mit einer **handwerklich**
gefertigten alkoholfreien Begleitung anstelle der Weinreise
„Kontraste im Glas“ erhältlich.

Aufpreis 15 €.