

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

PRUNIER CAVIAR EXPERIENCE –
Ausgewählte Kaviarsorten der Manufaktur Prunier –
Baeri · Osciette · Osciette Supérieur –
ALS STILVOLLE EINSTIMMUNG VOR DEN APERITIF SNACKS ODER ZUM
BROTGANG.

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 Federspiel „Ried Turm“

Weingut Knoll · Wachau

.....

OPULENZ VS. SPANNUNG

2023 Mercurey „Les Bois de Lallier“

Philippe Le Hardi · Burgund

—
2022 Furmint „Gorca Haloze“

Vino Gross · Slowenische Steiermark

.....

WÜRZE & STRUKTUR VS. KÜHLE ELEGANZ

2019 Saint-Joseph Rouge

E. Guigal · Côtes du Rhône

—
2021 Spätburgunder „Vulkanfels“

Weingut Wagner · Baden

.....

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

.....

Gegrillte Ananas · Anis-Gin Fizz

Limette · Gurke

.....

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 €.