

SARTORY

RESTAURANT

Sartory Aperitif Snacks

CHICORÉE TARTELETTE : SCHWARZWURZEL

LINSENSUPPE : ALTER BALSAMICO

Rote Bete Bao

KARTOFFEL „RAVIOLI“

.....

Hausgebackenes Kartoffel-Röstzwiebelbrot

geschlagene Sauerrahmbutter

Schnittlauch-Pulver

Schwarze Schalotten-Crème

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL

LAURA HOLLANDER

ELIAS HANDER

LARS VOGEL

JOLINA ANDERS

TOBIAS TISCHMEYER

Vegetarisches Menü

BLUMENKOHL

Espuma : Granitèe

Piemonteser Haselnuss : Purple Curry-Öl

SIBERIAN CAVIAR VON ALI SEPEHR DAD

25,-

.....

AUF MEERSALZ GEGARTE ROSCOFF-ZWIEBEL

VACHERIN-ESPUMA : SAUERTEIG-CROUTONS : ZWIEBELESSENZ

.....

CULURGIONES & PÉRIGORD-TRÜFFEL

KARTOFFEL : ERBSE : PORTWEINFEIGE : SCHWARZER KNOBLAUCH

.....

„KRAUT & RÜBE“

Geschmorte Steckrübe

Sauerkraut : Karotten-Espuma : karamellisierte Ananas

„ESSENZ“ VOM KARTOFFEL-EINTOPF

.....

FENCHEL-ANIS EIS & FERMENTIERTER STAUDENSELLERIE-SUD

.....

Rote Bete Topfen Soufflé

DILL : BLUTORANGE : SAUERRAHM

.....

Quinoa Sablé

CHURROS & DULCE DE LECHE : KAYAMBE NOIR 72 %

Das Vegetarische Menü ist von Mittwoch bis Samstag
ERHÄLTlich.

139,-