

SARTORY

RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL
Laura HOLLANDER
Julia WEINDL
Letizia SCHWEIZER
Jonathan SPORER

.....

Lars VOGEL
Manuel HAHN
Anna Lena KÖHL
Paulina RESCH
Maximilian HAGLBECK

SARTORY APERITIF SNACKS

Takoyaki

In Honig gebeiztes Eigelb : Salzzitrone

Vegetarische Auster

Mandarine

Safran-Arancini

Fenchelsalat : Paprikacreme

Langos

Sauerrahm : Rettich

Birne

.....

Hausgebackenes Rosmarin-Brot

Sauerrahmbutter : Radieserl

Weinreise SOMMELIER SELECTION

2023 VOUVRAY „Cuvée Plénitude“
EX BARC ∴ LOIRE

2022 „SEHNSUCHT“ SILVANER
Weingut Horst Sauer ∴ Franken

2021 GRÜNER VELTLINER „Ried Brenner“
BERNHARD OTT ∴ WAGRAM

2021 „La Ferna“
CONTRÁMALINI ∴ BIANCO VERONESE

2023 MUSCAT BEAUMES DE VENISE
Domaine de Bernadins ∴ RHÔNE

Weinreise 5 Gläser

70 €

VEGETARISCHES MENÜ

TATAR VON GERÄUCHERTER KAROTTE & MEERESAROMEN
KOSHIHIKARI-Reis ∴ ALGENCREME ∴ KAROTTEN-TOM YUM

IM GANZEN GEGRILLTER WIRSING & RÜBEN-DASHI
WASSERKASTANIE MIT HOISIN ∴ EINGELEGTER PÉRIGORD-TRÜFFEL
GRÜNER APFEL

AUF MEERSALZ GEGARTE ROSCOFF-ZWIEBEL
VACHERIN MONT-D'OR

BRIOCHE-CROÛTON ∴ ZWIEBEL-ESSENZ

CONFIERTE KARTOFFEL & FERMENTIERTER CHICORÉE
KOHLRABI-SACCHETTI MIT ZITRONENMYRTE-SAUERKRAUT
KIMCHI-SAUCE ∴ LIEBSTÖCKEL

„BIRNE HELENE“

LUFTIGES TOPFEN-SOUFFLÉE

BLUTORANGE ∴ MOHNEIS

Das Vegetarische Menü ist von Mittwoch bis Samstag
ERHÄLTlich.

159 €