

SARTORY

RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL
Laura HOLLANDER
ELIAS HANDER

LARS VOGEL
Manuel HAHN
TOBIAS TISCHMAYER
JOLINA ANDERS

Sartory APERITIF Snacks

Rote Bete BISCHOFSMütze
UmeBOSHI ∴ ROTKOHl-GAZPACHO
„SOLE-EI“
PUMPERNICKEL-Crème ∴ SENFKAVIAR ∴ LIEBSTÖCKL-ÖL
TACO VON GEGRILLTER „BBQ“ WASSERMELONE
GRüNER CHILI ∴ KORIANDEr ∴ SCHOKOLADEN-MOLE
STEINPILZ-LANGOS
SALZZITRONEN-Crème ∴ eingelegte TrompetenPFIFFERLINGE
KIMCHI

Hausgebackenes PUMPKIN SPICE Brot
SauerrahmbUTTER
KürBIS PRALINE

Weinreise SOMMELIER SELECTION

2019 WEIßBURGUNDER Spätlese trocken "Sonnenstuhl"

Weinbau Geisel ✦ BURGSTADT

2023 Vermentino di Sardegna „Manzanile“

Giuseppe Gabbas ✦ SARDINIEN

2022 PINORIGO Rose

Alessio Dorigo ✦ FRIAUL

2021 COLLIOURE „L' Oriental“

Domaine de la Rectorie ✦ ROUSSILLION

2015 Le Lions de Suduiraut

Château Suduiraut ✦ Sauternes

Weinreise 5 Gläser

70 €

Vegetarisches Menü

Steinpilz-Eintopf & Lorbeer-Espuma

Madeira-Trüffeljus

Aubergine & Parmesan

Linsen ✦ Blumenkohl-Couscous ✦ Gemüse-Miso-Jus

Kürbis-Cannelloni & Frutti di Mostarda

Vanille-Pfefferlinge ✦ Lauch-Öl

Salbei-Nussbitterschaum

Sellerie ✦ Piemonteser Haselnuss

Tropea-Zwiebel ✦ karamellisierte Sellerie-Sahne

Sesameis ✦ Granatapfel ✦ Hummus

Croissant-Mousse & Holunderbeeren

Scherzler ✦ Salzkaramell

Friandise

Das Vegetarische Menü ist von Mittwoch bis Samstag
erhältlich.

149 €