

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

RÜHREI mit eingelegtem TANZPILZ & SENFKAVIAR

SCHAUMIGE VICHYSOISSE & SCHNITTLAUCHÖL

WARMES BRIOCHE mit SüßKARTOFFEL & Tonkatsu

TARTELETTE mit SELLERIE, Rote Bete
SAUERRAHM & MeerRETTICH

.....

BROTZEIT am LECH

HAUSEGEBACKENES KIMCHI BROT & GRISSINI-Bierstangen

SCHNITTLAUCHBUTTER

LIPTAUER Käse

EINGELEGTES Gemüse

Weinreise SOMMELIER SELECTION

2023 VOUVRAY „Cuvée Plénitude“

Fx 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 €