

SARTORY

RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL

JULIA WEINDL

MERGEN SCHMIDT-HÄUSLER

NIKLAS REICHELT

.....

LARS VOGEL

MANUEL HAHN

ANNA LENA KÖHL

SARTORY APERITIF SNACKS

WASSERMELONE · BURRATA · PIMENT D' ESPELETTE

FARINATA · KICHERERBSE

ARANCINI · SCAMORZA · SAFRAN

PARMESAN · WEIßE POLENTA · SCHNITTLAUCH

.....

BROT, HANDWERK & HERKUNFT

HAUSGEBACKENES ROSMARIN-SAUERTEIG-BROT · EMMER-CRUMPETS
WEIZEN · EMMER — ALTE SCHÄFEREI

RICOTTA-BASILIKUM-BUTTER

TOMATENPRALINE · TRAUBEN-CHUTNEY

Weinreise SOMMELIER SELECTION

By



2020 CHENIN BLANC „CLOS St. Yves“
Domaine Baumard · Savennières

.....

2024 MORILLON
Weingut Polz · Südsteiermark

.....

2025 „Cuvée M“
Stéphane Orioux · Muscadet Sèvre et Maine

.....

2025 Etna Bianco
Tenuta delle Terre Nere · Sizilien

.....

2024 SILVNER AUSLESE « ESCHERNDORFER LUMP »
Weingut Horst Sauer · Franken

Weinreise 5 Gläser

85 €

VEGETARISCHES MENÜ

IN SALZKRUSTE GEBACKENER FENCHEL & SAFRAN-DASHI
BERGAMOTTE · CHIPOTLE
GRÜNE TOMATE · VIN JAUNE

.....

GEFÜLLTE MORCHELN
FERMENTIERTER SCHROBENHAUSENER SPARGEL
ERBSE · BRUNNENKRESSE · SAUERKLEE

.....

ARTISCHOCKE „GRENOBLER ART“
SALZZITRONE · KAPERNBLÄTTER · KARTOFFEL-KAPERN SCHAUM

.....

SPITZKOHL & LIEBSTÖCKEL
PAPRIKA · MISO

.....

AMALFI-ZITRONE · INGWER · MELISSE

.....

PISTAZIE & VERMOUTH PFIRSICH

.....

FRIANDISES

Das Menu du Chef ist von Mittwoch bis Samstag erhältlich.
159 €