

SARTORY

RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL
JULIA WEINDL
FABIAN REICH
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



2022 RIESLING „SCHIEFERSTEIL“

MARKUS MOLITOR · MOSEL

.....

2023 WEIGER BURGUNDER & CHARDONNAY

WEINGUT JOHNER · BADEN

.....

2024 GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL „RIED TURM“

WEINGUT KNOLL · WACHAU

.....

2022 FURMINT „GORCA HALOZE“

VINO GROSS · SLOWENISCHE STEIERMARK

.....

2023 CHENIN BLANC « CARTE D'OR »

DOMAINE BAUMARD · COTEAUX DU LAYON

VEGETARISCHES MENÜ

IN SALZKRUSTE GEBACKENER FENCHEL & SAFRAN-DASHI

BERGAMOTTE · CHIPOTLE

GRÜNE TOMATE · VIN JAUNE

.....

GEFÜLLTE MORCHELN & SCHROBENHAUSENER SPARGEL

ERBSE · BRUNNENKRESSE · SAUERKLEE

.....

ARTISCHOCKE „GRENOBLER ART“

SALZZITRONE · KAPERNBLÄTTER · KARTOFFEL-KAPERN SCHAUM

.....

SPIZKOHLE & LIEBSTÖCKEL

PAPRIKA · MISO

.....

AMALFI-ZITRONE · INGWER · MELISSE

.....

PISTAZIE & VERMOUTH PFIRSICH

.....

FRIANDISES

Weinreise 5 Gläser

85 €

Das Menü du Chef ist von Mittwoch bis Samstag ERHÄLTlich.

159 €