

SARTORY

RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL
Laura HOLLANDER
Julia WEINDL
Letizia SCHWEIZER
Jonathan SPORER

.....

Lars VOGEL
Manuel HAHN
Anna Lena KÖHL
Paulina RESCH

Sartory APERITIF Snacks

„ÜBERRASCHUNGS-EI“

SCHAUMIGE VICHYSOISSE & SCHNITTLAUCHÖL

WARMES BRIOCHE

TATAR VON DER SIMMENTALER FÄRSE & TONKATSU

TARTELETTE MIT SEIDEMATJES, ROTE BETE

BONITOFLOCKEN & MEERRETTICH

.....

BROTZEIT AM LECH

HAUSGEBACKENES KIMCHI BROT & GRISSINI-BIERSTANGEN

SCHNITTLAUCHBUTTER

GEFLÜGELPRALINE : BROMBEERE : MAJORAN

EINGELEGTES GEMÜSE : SAN DANIELE

Weinreise Kontraste im Glas –
Eine Entdeckungsreise DURCH STIL, REIFE & TERROIR

BY



FRÜHLINGSFRISCH & CHARAKTERSTARK

2024 « Kontrast »

Weingut MARKUS HUBER :: Traisental

-

2022 Roero Arneis

Stefano Occhetti :: Piemont

.....

Riesling in Reinform – Zwei Stile, ein Terroirgefühl

2022 Riesling 1. Lage „Deidesheimer Herrgottsacker“

Weingut von Winning :: Pfalz

-

2022 Riesling Smaragd « Achleiten »

Weingut Jäger :: Wachau

.....

Rosé – Sommer zwischen Nord und Süd

2019 Pinorigo Rosé

Dorigo :: Friaul

-

2019 « Jazzo de Cesare » Bombino Nero

Castel del Monte :: Apulien

.....

Vulkan & Hochland – Rote Tiefe mit Ursprung

2020 Etna Rosso „Feudo di Mezzo“

Tenuta delle Terre Nere :: Sizilien

-

2021 Valero Bierzo

Bodega Mauro :: Kastilien-León

.....

Süße Leichtigkeit mit Aromatik

2024 Brachetto Piemonte

Borgo Maragliano :: Piemont

-

2023 Moscato d' Asti

Borgo Maragliano :: Piemont

Tastingmenü

„Essenz Mai – saisonal x sinnlich“

VERSCHIEDENES VOM BROCCOLI

Pfirsich :: Paprika-Sudachi Sud

.....

Sanft gegarter Label Rouge Lachs

Tandoori-Tomatenessenz

Gelbe Linsen :: Wilder Spargel :: Banane

.....

Gebratener Adlerfisch & Spanferkel

Zitronenmyrte-Sauerkraut :: Masterstock

.....

Schwarzfederhuhn & Geflügel-Velouté

gegrillter weißer Spargel :: Erbsen & Morcheln

.....

Grüne Erdbeeren & Staudensellerie

.....

Mille Feuille von der Erdbeere

Fromage blanc :: Sorbet von Tahiti Vanille & Rosmarin

.....

Friandise

Das Tastingmenü inklusiv der Weinreise „Kontraste im Glas“
ist jeden Mittwoch und Donnerstag erhältlich.

159 €

Gerne können Sie das Tasting-Menü mit unseren Signature Dishes
aus dem Menü du Chef erweitern.

Das Tastingmenü ist alternativ mit einer handwerklich gefertigten
alkoholfreien Begleitung statt der Weinreise „Kontraste im Glas“
erhältlich – Aufpreis 15 €.