

SARTORY

RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL
Laura HOLLANDER
Letizia SCHWEIZER

.....

LARS VOGEL
Manuel HAHN
Tobias TISCHMAYER

Sartory APERITIF Snacks

REIBERDATSCHI
Sauerkrautcrème

Vegetarische Bosna
BRIOCHE : Kräutermayonnaise

PILZ Essenz & Glühweinaromen

Eingelegtes Wintergemüse

.....

Hausgebackenes Kartoffel-Majoran Brot
Aufgeschlagene Nussbutter : APFELPUDER
„SELLERIE SaLat“

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

KÜRBIS & TOPINAMBUR

Marone ✦ MADEIRA-TRÜFFELJUS

Mimolette ✦ KERNÖL-MALTO

WEIßER ALBA-TRÜFFEL 35,-

KRAUT & RÜBEN

Kartoffelschaum ✦ Liebstöckel-ÖL

Onsen-Ei

WEIßER ALBA-TRÜFFEL

Spinatcrème ✦ Nussbitterschaum

SELLERIE ✦ Piemonteser Haselnuss

Tropea-Zwiebel ✦ karamellisierte Sellerie-Sahne

KAROTTE & SANDDORN

Orangen-Ingwersorbet ✦ Sanddornsud

NOUGAT DÔME

Mandarine ✦ Portwein-Vanillesud

Zimtblüteneis

FRIANDISE

Das Vegetarische Menü ist von Mittwoch bis Samstag
ERHÄLTlich.

149 €