

SARTORY

RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL
Laura HOLLANDER
Letizia SCHWEIZER
Jonathan SPORER

.....

Lars VOGEL
Manuel HAHN
Tobias TISCHMEYER
Paulina RESCH
Maximilian HAßLBECK

SARTORY APERITIF SNACKS

Takoyaki

In Honig gebeiztes Eigelb : Salzzitrone

Vegetarische Auster

Mandarine

Safran-Arancini

Fenchelsalat : Paprikacreme

Donut

Seidentofu : Rettich

Birne

.....

Hausgebackenes Rosmarin-Brot

Sauerrahmbutter : Radieserl

Weinreise SOMMELIER SELECTION

2023 VOUVRAY „Cuvée Plénitude“
EX 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 KARTOFFELSPIRALE & FERMENTIERTER CHICORÉE
KOHLRABI-SACCHETTI MIT ZITRONENMYRTE-SAUERKRAUT
KIMCHI-SAUCE ∴ LIEBSTÖCKEL

KAPUZINERKRESSE, PISTAZIE & ORIGINAL BEANS „PIURA“

LUFTIGES TOPFEN-SOUFFLÉE

BLUTORANGE ∴ MOHNEIS

Das Vegetarische Menü ist von Mittwoch bis Samstag
ERHÄLTlich.

159 €