

Sartory Midweek Menü

*Ein saisonaler Querschnitt
DURCH die HANDSCHRIFT
von Simon Lang*

–

*KLAR, PRÄZISE UND GENUSSVOLL
AUF die Mitte der Woche komponiert.*

Mittwochs & Donnerstags
4 Gänge · 129 € pro Person
inklusive Aperitif-Snacks
Brot, Handwerk & Herkunft
sowie kleiner Friandises zum Abschluss

Optional zusätzlich erweiterbar:
Ergänzt um ausgewählte Signature-Highlights
aus dem aktuellen Menü du Chef.

Zusätzlich wählbare Getränkebegleitungen:
Weinreise Sommelier-Selektion
oder
Kontraste im Glas“
sowie unsere
handwerkliche Getränkebegleitung

Sartory Midweek Menü

Aperitif Snacks

.....

Hausgebackenes Rosmarin-Sauerteig-Brot · Emmer-Crumpets
Weizen · Emmer — Alte Schäfererei
Ricotta-Basilikum-Butter
Nebrodi-Schinken · Tomatenpraline · Trauben-Chutney

.....

Schrobenhausener Spargel & Kasseler

Erbsen · Taramas · Bottarga · Sauerklee

.....

Spitzkohl & Liebstöckel

Paprika · Miso

.....

Heimischer Maibock

Carpaccio vom Rücken
Geschmorte Schulter im Strudelteig
Schrobenhausener Spargel · Sauce Diable

.....

Amalfi-Zitrone · Ingwer · Melisse

.....

Pistazie & Vermouth Pfirsich

.....

Friandises