

## 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

.....

### Brot, Handwerk & Herkunft

Hausgebackenes Rosmarin-Sauerteig-Brot  
Emmer-Crumpets  
Weizen · Emmer — Alte Schäferrei

Ricotta-Basilikum-Butter  
Rauch-Schinken · Tomatenpraline · Trauben-Chutney

.....

### Ahrenhorster Waller & Kasseler

Erbse · Taramas · Bottarga · Sauerklee

.....

### Spitzkohl & Liebstöckel

Paprika · Miso

.....

Gegrilltes Black & Black Tajima Rind  
Knochenmark-Béarnaise  
Pommes frites · Tropea Zwiebel · Speckbohnen

.....

### Amalfi-Zitrone · Ingwer · Melisse

.....

Koji-Süßkartoffel-Eis & eingelegte Vanille-Pfefferlinge  
Milch · Holunder

.....

### Friandises