

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 Roggen-Sauerteig-Brot

Emmer-Crumpets

Weizen · Roggen · Emmer — Alte Schäferer

Miso-Zitronen-Sauerrahmbutter

Leichter Rauch-Schinken · eingelegtes Gemüse

Schrobenhausener Spargel & Kasseler

Erbsen · Taramas · Bottarga · Sauerklee

Spitzkohl & Liebstöckel

Paprika · Miso

Heimischer Maibock

Carpaccio vom Rücken

Geschmorte Schulter im Strudelteig

Schrobenhausener Spargel · Sauce Diable

Gegrillte Ananas · Anis-Gin Fizz

Limette · Gurke

Pistazie & Vermouth Pfirsich

Friandises

Mai 2026