

SARTORY

RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL
Laura HOLLANDER
ELIAS HANDER
JOHANNES HELL

.....

LARS VOGEL
JOLINA ANDERS
TOBIAS TISCHMEYER

Sartory APERITIF SNACKS

Tartelette ∴ Zwiebel ∴ Olive
Croquette ∴ Safran-Aioli
Kartoffel SFOGLIATELLE ∴ LIPTAUER-CRÈME
Gepufftes Reispapier ∴ Sauerampfer

.....

Hausgebackenes Kartoffel-Sauerteigbrot
Frühlingskräuterbutter
Büffel-Ricotta ∴ Picual-Olivenöl

Weinreise SOMMELIER SELECTION

2022 IPHÖFER SCHEUREBE TROCKEN 2022
Weingut WIRSCHING ∴ Franken

2018 CATARRATTO ORANGE AVOI
Cantine RALLO ∴ Sizilien

2022 BLANC MIRAVAl
Côteaux VArOIS ∴ Provence

2022 Anjou Rouge „ Le LOGIS“
Domaine de Baumard ∴ LOIRE

2015 RIESLING Kabinett GOLD
« MARKELSHEIMER PROBSTBERG »
Weinbau Geisel ∴ Bürgstadt

Weinreise 5 Gläser

80 €

Vegetarisches Menü

Petersilie & Ananas-Erdbeere
Pistazie ∴ Jalapeño ∴ Gartengurke ∴ Kefir

Eingelegte Gelbe Bete
Passionsfrucht ∴ Gelbe Linsen ∴ Thaicurry

Tomaten-Chawanmushi & Tanzpilz
Kräuter ∴ Kombi-Algen-Öl

Imperial Gold Caviar 25,-

Gegrillte Mairübe & Holunder-Nage
Kapern ∴ Kohlrabi

Heu-Eis & Brennnessel-Kombucha

ERDBEERE
Gariguet ∴ Mara de Bois
Mohn ∴ Lavendel

Pâte de fruit ∴ Bellini
Tropisches Pavlova
Matcha ∴ Erdbeere

Das Vegetarische Menü ist von Mittwoch bis Samstag
ERHÄLTlich.
149,-