

# SARTORY

## RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL  
Laura HOLLANDER  
ELIAS HANDER  
JOHANNES HELL

\*\*\*\*\*

LARS VOGEL  
JOLINA ANDERS  
TOBIAS TISCHMEYER

Sartory APERITIF Snacks

Tartelette : SHIO KOJI ERBSEN : SHIITAKE  
Gepufftes Reispapier : Sauerampfer  
CROQUETTE : Safran-AIOLI  
Waffel : ZWIEBEL : OLIVE : Petersilie

\*\*\*\*\*

Hausgebackenes Kartoffel-Sauerteigbrot  
FRÜHLINGSKRÄUTERBUTTER : Büffel-Ricotta : Picual-Olivenöl

## Weinreise SOMMELIER SELECTION

2022 IPHÖFER SCHEUREBE TROCKEN 2022  
Weingut WIRSCHING ✪ Franken  
\*\*\*\*\*

2018 CATARRATTO ORANGE AVO1  
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  
\*\*\*\*\*

Grüner Spargel aus der Provence & Morcheln  
confiertes Eigelb ✪ Ras el-Hanout ✪ Nussbitterschaum

Imperial Gold Caviar von Ali Sepehr Dad  
25,-  
\*\*\*\*\*

Gegrillte Mairübe & Holunder-Nage  
Kapern ✪ Kohlrabi  
\*\*\*\*\*

Heu-Eis & Brennessel-Kombucha  
\*\*\*\*\*

Rhabarber & Ziegen-Labneh  
Oxalis ✪ Tahiti-Vanille  
\*\*\*\*\*

Sablé ✪ Waldmeister ✪ Kiwi  
Rhabarber ✪ Mascarpone ✪ Sumach  
Matcha ✪ Erdbeere

Das Vegetarische Menü ist von Mittwoch bis Samstag  
erhältlich.

149,-