

SARTORY

RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL
Laura HOLLANDER
ELIAS HANDER

LARS VOGEL
Manuel HAHN
TOBIAS TISCHMEYER
JOLINA ANDERS

Sartory APERITIF Snacks

Rote Bete BISCHOFSMütze
UmEBOSHI ∴ ROTKOHl-GAZPACHO
„SOLE-EI“
PUMPERNICKEL-Crème ∴ SENFKAVIAR ∴ LIEBSTÖCKL-ÖL
TACO VON GEGRILLTER „BBQ“ WASSERMELONE
GRüNER CHILI ∴ KORIANDEr ∴ SCHOKOLADEN-MOLE
POMMES FONDANT
GRüNES TOMATENPüree ∴ SCARMOZA

HausGEBACKENES PUMPKIN SPICE BROt
SAUERRAHMBUTTER
KüRBIS PRALINE

Weinreise SOMMELIER SELECTION

2022 RIESLING "ESCHERNDORFER LUMP"

ERSTE LAGE

HORST SAUER ✦ FRANKEN

2022 ROERO ARNEIS

STEFANO OCCHETTI ✦ PIEMONTE

2022 GRÜNER VELLINER RESERVE

RIED KREMSE THURNERBERG

WEINGUT TÜRK ✦ KREMS TAL

2017 « ODÉ D'AYDIE » BLANC SEC

CHÂTEAU D'AYDIE ✦ PACHERENC DU VIC-BILH

2021 LA BELLE ESTATE MOSCATO PASSITO

VITE COLTE ✦ PIEMONTE

Weinreise 5 Gläser

70 €

Menu du Chef

STEINPILZ-LANGOS & TOMATEN-SORBET

SALZZITRONEN-CRÈME ✦ EINGELEGT TROMPETENPFIFFERLINGE

KIMCHI-LABNEH

AUBERGINE & PARMESAN

LINSEN ✦ BLUMENKOHLE-COUSCOUS ✦ GEMÜSE-MISO-JUS

KÜRBIS-CANNELLONI & FRUTTI DI MOSTARDA

VANILLE-PFIFFERLINGE ✦ LAUCH-ÖL

SALBEI-NUSSBUTTERSCHAUM

SELLERIE ✦ PIEMONTESE HASELNUSS

TROPEA-ZWIEBEL ✦ KARAMELLISIERTE SELLERIE-SAHNE

SESAMEIS ✦ GRANATAPFEL ✦ HUMMUS

CROISSANT-MOUSSE & HOLUNDERBEEREN

SCHERZERL ✦ SALZKARAMELL

FRIANDISE

Das Vegetarische Menü ist von Mittwoch bis Samstag
ERHÄLTlich.

149 €