

# AUGUST



## KREATION

Carpaccio vom Bretonischen Seeteufel | geblähter Kaisergranat |  
Tomatensorbet | Erbse | Amalfi-Zitrone

**STERNEKOCH** Simon Lang 1\* Michelin | Sartory im Drei Mohren Hotel | Augsburg



**DIE PARTNER**



## STERNEKOCH | Simon Lang

„Leidenschaft, Kreativität und Inspiration sind die Wurzeln meiner kulinarischen Geschichte.“

Seit 2016 Küchendirektor des Drei Mohren Hotels, Gourmet Restaurant Sartory

1\* MICHELIN Stern  
13 Punkte Gault & Millau

2013 – 2014 Küchenchef im Gourmetrestaurant „Simon Lang“ Restaurant KKLUB, Augsburg

2007 – 2012 Küchenchef Restaurant Walter's im Kurhaus Göggingen, Augsburg

2007 Küchenchef Bistro Feinkost Käfer, München

2006 – 2007 Junior Souschef Restaurant Lenbach im Lenbach Palais, München

2004 Chef Saucier Landhaus Stricker, Tinum/Sylt

2003 – 2004 Chef Entremetier Restaurant Schuhbecks in den Südtiroler Stuben, München

2002 Demi-Chef de Cuisine Landhaus Nösse, Morsum/Sylt

2002 Demi-Chef de Cuisine, Hotel Bayerischer Hof, München



## KREATION

Carpaccio vom Bretonischen Seeteufel | geblähter Kaisergranat | Tomatensorbet | Erbse | Amalfi-Zitrone

# SARTORY RESTAURANT

Gourmet Restaurant Sartory  
im Drei Mohren Hotel  
Maximilianstraße 40  
86150 Augsburg  
+49 (0) 821 5036 - 0  
www.drei-mohren-hotel.com

## Gourmet-Genuss in der Augsburger Innenstadt

Das Drei Mohren Hotel Augsburg gehört zu den traditionsreichsten Hotels in Deutschland und blickt auf eine eindrucksvolle Geschichte von mehr als 500 Jahren zurück. Mit 132 Zimmern und über 1.200 m<sup>2</sup> Veranstaltungsfläche präsentiert sich das Hotel als erstes Haus am Platz. Gastronomisch erwartet die Gäste das maximilian's mit Front-Küche und Sonnenterrasse sowie die Bar 3M.

Das mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnete Gourmet Restaurant Sartory ist das kulinarische Highlight des Hauses. Dieser „Salon Privé“ mit 24 Plätzen ist benannt nach Johann Georg Sartory, dem berühmten Augsburger Küchenchef aus dem 19. Jahrhundert. Auf Grundlage der französischen Haute Cuisine kreiert Gastgeber und Küchendirektor Simon Lang mit seinem Team aromenstarke

Geschmackserlebnisse, welche durch eine ausgesuchte und feine Weinauswahl abgerundet werden. Auf der dazugehörigen Terrasse im Innenhof blickt man direkt auf die eindrucksvolle Kulisse des historischen Schaezlerpalais.

