



PROLOG

FJORD FORELLE | EING. SPARGEL & HOLUNDER

2020 Blaton | HT n°3 Moric

Weißwein | Bergamotte, Estragon & Kampot Pfeffer

KAISERGRANAT | KOKOSNUSS & MARACUJA

2020 Orthogneiss | Domaine de L'ecu

Virgin Viktoria Colada

STEINBUTT | KÜRBISKERN & HERBST-TROMPETE

2022 Jurancon Sec „La Part Davant » | Camin-Larredya

Mandarine Daiquiry

JAPAN. ROASTBEEF A5 | AUBERGINE & MASSALÉ

2019 Teroledgo Mayr Gloria | Nusserhof

Malt & Yuzu Sour

TAUBE | BUCHENPILZ & BUTTERRÜBCHEN *

2015 Gattinara | Conterno & Nervi

Rotwein | Pinot Noir, Holz & Anis

PECORINO TARTUFO | BIRNE & SELLERIE

Riesling Sekt Brut | Karthäuserhof

Sellerie & Birnen Sekt

ORIGINAL BEANS - ARHUACO & MINZE

Madeira Verdelho 5 Jahre alt | Blandy's

Schokoladen Milkpunch & Minz Espuma

GESCHMORTER APFEL | LAMBIG & BUCHWEIZEN

Cuvée Sarazin | Kystin

Buchweizen Cidre

EPILOG

MOREL'S TASTING

MENÜ 6 GANG 210€ /

GETRÄNKEBEGLEITUNG 90€ / PRESTIGE 140€

(Ohne Kaisergranat & Süßkartoffel)

MENÜ 8 GANG 250€ /

GETRÄNKEBEGLEITUNG 115€ / PRESTIGE 190€

* Taube mit Périgord Trüffel - 30€ Per Person

GETRÄNKEBEGLEITUNG ZUR WAHL

(Mit | Gemischt | Ohne Alkohol)

*Unsere alkoholfreie Begleitung
gehört zu den Besten in Deutschland,
laut dem Restaurantführer Gusto!*

*Die Getränkebegleitung umfasst 0,1 L
(0,05L beim Schoko Gang) pro Gang
und umfasst die zu den Gängen
aufgeführten Getränke.*

*Wir berechnen Ihnen das Wasser
als Pauschale mit zwölf
Euro pro Person.*

Einen Teil der Erlöse spenden wir.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS