



PROLOG

SÜSSWASSERGARNELE | FENCHEL & KARIGOSSE

N.V. Vino Bianco Orange | Cirelli

*2021 POUILLY FUME VIN ORANGE | DOMAINE DU BOUCHOT
Weißwein | Riesling, Ingwer & Orangeblüte*

JAKOBSMUSCHEL | BLUMENKOHL & SCHINKEN

2022 Bimbache Blanco El Hierro | Puro Rofe

*2018 EFFLORESCENCE | CHAMPAGNE MARIE COURTIN
Mandel & Bergamotte Milkpunch*

ROCHENFLÜGEL | DILL & KOHLRABI

2022 Riesling Aus den Lagen | A. Christmann

*2022 VULKAN ALTE REBEN | KOLFOK
Cleared Dill Limonade*

SAIBLING | SPARGEL & SAUERAMPFER

Winzersekt N°3 | Moritz Kissinger

*WINZERSEKT N°3 | MORITZ KISSINGER
Mezcal Margarita*

KALB | KNOBLAUCHSRAUKE & GRÜNE SPARGEL

2012 Steinterrassen Grüner Veltliner | Nikolaihof

*2021 TREBBIANO D'ABRUZZO | EMIDIO PEPE
Riesling Fatwash*

ÉPOISSES | BIRNE & IÖWENZAHNBLÜTE

2018 Tokaj Szamorodni | Oremus

*RATAFIA DE CHAMPAGNE | JEAN-MICHEL
Bacon infused Whisky & Dandelion honey*

KAROTTE | INGWER & GEWÜRZE

2020 Coteaux du Loir L'effraie | Domaine de Bellivière

*2020 COTEAUX DU LOIR L'EFFRAIE | DOMAINE DE BELLIVIÈRE
Rüblikuchen Cocktail*

RHABARBER & BOURBON VANILLE

Ancestral Rosé Pure X Johannisbeere von Wiesen X Seckinger

*J'ADORE PÉTILLANT ROSÉ BRUT | FOURNIER LONGCHAMPS
Rhabarber & Brioche*

EPILOG

MOREL'S TASTING

MENÜ 4 GANG 150€ /
GETRÄNKEBEGLEITUNG 65€
PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 90€
(Garnele, Saibling, Kalb & Rhabarber)

MENÜ 6 GANG 190€ /
GETRÄNKEBEGLEITUNG 90€
PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 125€
(Ohne Jakobsmuschel & Karotte)

MENÜ 8 GANG 230€ /
GETRÄNKEBEGLEITUNG 115€
PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 175€

* Époisses mit Périgord Trüffel –
Aufpreis 25€ pro 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
pro Gang (0,05L beim Käse) 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