

MOREL'S TASTING

PROLOG

FOIE GRAS & RÄUCHERAAL | APFEL | SELLERIE
RIESLING CLOS LIEBENBERG MONOPOLE 2015 | VALENTIN ZUSSLIN

COTRIADE | HUMMER-RAVIOLI | FENCHEL
JOJO 2018 | WEINGUT FIO

KABELJAU | BLUMENKOHL | OSIETRA KAVIAR
LIMBO YUZU | BRAUEREI MIKKELER

BELON AUSTER | KOHL | PFLAUME
CHARDONNAY 2012 | SCHLOSS HALBTURN

MILCHKALB | PÉRIGORD TRÜFFEL | TOPINAMBUR
SAUMUR CHAMPIGNY MARGINALE 2013 | ROCHE NEUVES

LÉCLAT DE NUIT | SCHALOTTEN | HONIG
JURANÇON SYMPHONIE 2018 | DOMAINE CAUHAPE

POMELO | GURKE | MINZE
COCKTAIL | GRAPEFRUIT SOUR

MONT BLANC | BIRNE | TRÜFFEL
30 JAHRE ALT MADEIRA | BLANDY'S

EPILOG

Cœur



D'Artichaut

MENÜ 4 GANG 100€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 60€ | 40€
(FOIE GRAS, COTRIADE, MILCHKALB & MONT BLANC)
(NICHT AN FREITAGEN UND SAMSTAGEN)

MENÜ 6 GANG 130€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 80€ | 55€
(OHNE KABELJAU & POMELO)

MENÜ 8 GANG 160€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 100€ | 70€

GETRÄNKE BEGLEITUNG ZUR WAHL (MIT | OHNE ALKOHOL)

DIE GETRÄNKEBEGLEITUNG UMFASST AUSSCHLIESSLICH 0,1 L (0,05L
BEI DESSERT) DER ZUM JEWEILIGEN GANG GENANNTEN GETRÄNKE.