



PROLOG

DRY-AGED HAMACHI & KAVIAR | GURKE & DILL

2023 *Eremitas Amon de Kelia* | *Mateus Nicolau de Almeida*
2023 *SILVANER MAUSTAL GG* | *ZEHNTHOF LUCKERT*

Dill.No Dill

GEGRILLTER BRETONISCHER HUMMER & MELONE

2023 *La Justice* | *Domaine de Bellevue*
2020 *TERROIR DE CUMIÈRES EX. BRUT* | *LES FRÈRES MIGNON*
Mexican Cantaloupe Frappé

BRETONISCHE SARDINE | MASSALÉ & TOMATEN

2018 *Água Viva Espumante Bruto* | *Niepoort – Quinta de Baixo*
2017 *SERCIAL VINHA DA LAJE COLHEITA* | *BARBEITO*
Clear Spicy Mary

SEETEUFEL-MERGUEZ | HARISSA & MINZE

2016 *Saint-stèphe* | *Le Marquis de Calon Ségur*
2016 *SAINT-ESTÈPHE* | *LE MARQUIS DE CALON SÉGUR*
*** *ULTRA PRESTIGE: 2016 3^{ÈME} CRU* | *CHÂTEAU CALON SÉGUR*
AUFPREIS + 50 € // 69€ BY THE GLAS

Gin, Salzorange & Minze

CHALLANS ENTE | FENCHEL & KIRSCH

2022 *Le Trame Toscana IGT* | *Le Boncie*
2019 *TEATRO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG* | *SALICUTTI*
Rouge | *Kirsche, Szechuanpfeffer & Anis*

GETRÜFFELTER ST-FÉLICIEIN | HONIG & THYMIAN

2023 *Chardonnay Les Crêts* | *Michel Gahier*
2020 *LUDES 1^{ER} CRU VV EXTRA BRUT* | *COLLIN-BÉRÈCHE*

Bee's Knees

CASSIS & ROSÉ-CHAMPAGNER

2022 *Rosé Brut Tradition* | *Griesel & Compagnie*
CHAMPAGNE ROSÉ DEMI-SEC | *RÉMI LEROY*
Mousseux | *Kir Royal*

STACHELBEERE | WALDMEISTER & SAUERRAHM

2024 *Niederhäuser Klamm Riesling Kabi* | *Dönnhoff*
2024 *NIEDERHÄUSER KLAMM RIESLING KABI* | *DÖNNHOFF*
Stachelbeere, Tonka & Icing Espuma

EPILOG

MOREL'S TASTING

MENÜ 4 GANG 160€ /
CARACTÈRE BEGLEITUNG 75€
PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 145€

(Hamachi, Sardine, Ente & Cassis)

**AUSSCHLIESSLICH AN MITTWOCH,
DONNERSTAG & SONNTAG (AUSSER
FEIERTAGEN)**

MENÜ 6 GANG 210€ /
CARACTÈRE BEGLEITUNG 110€
PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 195€
(Ohne Hummer & [St Félicien oder Cassis])

ALS 7 GANG MIT HUMMER 240€ /
CARACTÈRE BEGLEITUNG 125€
PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 220€

MENÜ 8 GANG 260€ /
CARACTÈRE BEGLEITUNG 135€
PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 250€

CARACTÈRE BEGLEITUNG ZUR WAHL
(Mit [Katrin] | Gemischt | Ohne Alkohol [Fred])

*Unsere alkoholfreie Begleitung zählt
laut dem Restaurantführer Gusto zu
den besten in ganz Deutschland.*

*Die Caractère-Begleitung umfasst pro
Gang 0,1 l (außer aufgeprittete Weine –
0,05l) und beinhaltet die jeweils zu den
Gerichten ausgewiesenen Getränke.*

*Für das Wasser berechnen wir eine
Pauschale von zwölf Euro pro Person.
Ein Teil der Erlöse wird von uns
gespendet.*

JRE
JEUNES RESTAURATEURS