

# MOREL'S TASTING

PROLOG

\*\*\*

IKEJIME ZANDER | SELLERIE | DILL  
SAUMUR BLANC L'IMAGO 2019 | DOMAINE FILLIATREAU

KAISERGRANAT | BBQ SPARGEL | ESTRAGON  
SILVANER ESCHERNDORF AM LUMPEN GG 2019 | HORST SAUER

MAISCHOLLE | SPINAT | BRATKARTOFFELN  
BLATTERLE 2019 | NUSSERHOF – HEINRICH MAYR

MORCHELN | FOIE GRAS | WILDER SPARGEL  
POUILLY FUISSÉE IER CRU "LES CRAYS" 2020 | VÉRGET

SALZWIESENLAMM | GURKE | STRAHLENLOSE KAMILLE  
CHATEAU MÛSAR 2000 | CHATEAU MÛSAR

SCELLEBELLE - SCHIFFCHEN | RHABARBER | MOHN  
COCKTAIL | RHABARBER SOUR

WALDMEISTER | STACHELBEEREN | MANDELN  
PASSING CLOUDS | MURI

MÜNSTERLÄNDER ERDBEERE | THAI CURRY | SCHOKOLADE  
BRACHETTO D'ACQUI 2020 | BRAIDA GIACOMO

\*\*\*

EPILOG

Cœur



D'Artichaut

MENÜ 4 GANG 115€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 60€ | 50€  
(ZANDER, SCHOLLE, LAMM & ERDBEERE)  
(NICHT AN FREITAGEN, SAMSTAGEN & FEIERTAGEN)

MENÜ 6 GANG 145€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 80€ | 70€  
(OHNE KAISERGRANAT & WALDMEISTER)

MENÜ 8 GANG 180€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 100€ | 90€

GETRÄNKE BEGLEITUNG ZUR WAHL (MIT | OHNE ALKOHOL)

DIE GETRÄNKEBEGLEITUNG UMFASST AUSSCHLISSLICH 0,1 LITER ZUM  
JEWEILIGEN GANG GENANNTEN GETRÄNKE.