

MOREL'S TASTING

PROLOG

MÜNSTERLÄNDER SAIBLING | KOHLRABI | KRÄUTER
„GEHEIMRAT J“ RIESLING TROCKEN GG 2011 | WEGELER

NORWEGISCHE KAISERGRANAT | FENCHEL | ORANGE
COCKTAIL | FENCHEL & TONIC

SELLERIE JUNG & ALT | PÉRIGORD TRÜFFEL
SAUMUR BLANC L'IMAGO 2019 | DOMAINE FILLIATREAU

IMPERIAL WÄCHTEL | STIELMUSS | MARONE
CUVÉE XVII | KYSTIN – SASHA CROMMAR

SALZWIESEN LAMM | BÄRLAUCH | MORCHELN
L'ÉTOILE CUVÉE SPECIALE 2018 | MONTBOURGEAU

OSSAU TRATY | LAUCH | ESTRAGON
LA FÉ 2021 | DOMAINE BERTHOUMIEU

EARL GREY | SCHNEE E I | ZITRUSFRÜCHTE
ALVARINHO PET NAT BRUTO | QUINTA DE SOALHEIRO

SANDDORN | MACADAMIA | VALRHONA TANARIVA
PORTWEIN 10 JA | J. H. ANDRESEN

EPILOG

Cœur



D'Artichaut

MENÜ 4 GANG 130€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 65€
(SAIBLING, SELLERIE, LAMM & SANDDORN)

MENÜ 6 GANG 160€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 85€
(OHNE KAISERGRANAT & EARL GREY)

MENÜ 8 GANG 190€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 110€

GETRÄNKE BEGLEITUNG ZUR WAHL
(MIT | OHNE ALKOHOL | GEMISCHT)

UNSERE ALKOHOLFREIE-BEGLEITUNG GEHÖRT ZU DEN TOP
10 IN DEUTSCHLAND LAUT DEM RESTAURANTFÜHRER GUSTO!

DIE GETRÄNKEBEGLEITUNG UMFASST 0,1 L PRO GANG (0,05 L BEIM
DESSERT), DER ZU DEN GÄNGEN AUFGEFÜHRTEN GETRÄNKE.