



PROLOG

NORW. EISMEERGARNELE | FENCHEL & KARIGOSSE

2022 *Silvaner* | *Georg Lingenfelder*

2021 *POUILLY-FUMÉ VIN ORANGE* | *DOMAINE DU BOUCHOT*
Wie ein Pastis [Sternanis, Orange & Fenchel]

BLUEFIN TORO | GURKE & KNOBLAUCHSRAUKE

2024 *Arinto dos Açores* | *Azores Wine Company*

2023 *HONJOZO* | *NOGUCHI NAOHICO SAKE INSTITUTE*
Gin, Gerösteter Reis & Nori

BRETONISCHER STEINBUTT | DILL & KOHLRABI

2020 *Gimmeldinger Bien. Br. Nat* | *Christmann & Kauffmann*

2020 *GIMMELDINGER BR. NAT* | *CHRISTMANN & KAUFFMANN*

*** *ULTRA PRESTIGE: 2013 VINTAGE BRUT* | *CHAMPAGNE KRUG*
+ 54€ IM WB // ALC 80€

Mousseux | *Cleared Dill Limonade*

BACHSAIBLING | WEISSER SPARGEL & SAUERAMPFER

2021 *Blanc de Blancs Extra Brut* | *Lena macht Sekt*

13-23 *GARENNES BRUT NATURE* | *GEORGES LAVAL*

Blanc | *Rieslingsaft, Grüner Pfeffer & Holunder*

SALZWIESENLAMM | MORCHEL & ERBSEN

2024 *Chardonnay „Terre de Lias“* | *Domaine de la Borde*

2023 *MERSAULT SANTENOTS* | *MARQUIS D'ANGERVILLE*

Blanc Barrique | *Chardonnaysaft, Gerösteter Sesam & Holz*

ÉPOISSES | LÖWENZAHN & DÖRRAPRIKOSE

2022 *Kallstadter Saumagen Sp. Tr.* | *Weingut Köhler-Ruprecht*

2024 *JURANCON SEC „COMÈTE“* | *CLOS LARROUYAT*

„Faux-ternes“

KARAMELL, MALZ & KAFFEE

2009 *Colheita Port* | *Niepoort*

2009 *COLHEITA PORT* | *NIEPOORT*

Fat-washed Butter Whisky

RHABARBER & MAGNOLIE

Blanc de Meuniers Brut Nature | *Burkhardt-Schür*

BLANC DE MEUNIERS BRUT NATURE | *BURKHARDT-SCHÜR*

Mousseux | *Rhabarber, Ingwer & Vanille*

EPILOG

MOREL'S TASTING

MENÜ 4 GANG 150€ /
CARACTÈRE BEGLEITUNG 75€
PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 150€
(*Garnele, Saibling, Lamm & Rhabarber*)

AUSSCHLIESSLICH AN MITTWOCH,
DONNERSTAG & SONNTAG (AUSSER
FEIERTAGEN)

MENÜ 6 GANG 210€ /
CARACTÈRE BEGLEITUNG 110€
PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 195€
(*Ohne Toro & [Époisses oder Karamell]*)

ALS 7 GANG MIT TORO 240€ /
CARACTÈRE BEGLEITUNG 127€
PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 207€

MENÜ 8 GANG 260€ /
CARACTÈRE BEGLEITUNG 140€
PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 225€

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 (bei Karamell 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