

MOREL'S TASTING

PROLOG

ALLGÄUER MARÄNE | RUCOLA | GURKE

BLANCO 2019 | MIGUEL MERINO

GEGRILLTE AUSTER N°0 | BLUMENKOHL | CHAMPAGNER

CHAMPAGNE BRUT DREAM VINTAGE 2009 | ANDRÉ CLOUET

FLUSSKREBSE | KAROTTE | GEWÜRZTAGETES

NÉO KOSMOS NÉBULEUSE 2019 | JULIEN FERRAN

KABELJAU | FLAMMKUCHEN AROMEN | SCHNITTLAUCH

ARISTARGOS 2019 | DAVID & NADIA

SCHWARZFEDERHUHN | STEINPILZ | SELLERIE

PINOT NOIR NIERSTEIN PATERBERG GG 2016 | SANKT ANTONY

BROKKELALT 40+ | FEIGE | LÖWENZAHN

COCKTAIL | DANDELION SOUR

WILD-ROSE | HAGEBUTTE | HASELNUSS

CIDRE ROSÉ | VAL DE RANCE

KIRSCHEN | VALRHONA ARAGUANI | MILCHREIS

10 YEARS OLD TAWNY PORT | NIEPØRT

EPILOG

Cœur



D'Artichaut

MENÜ 4 GANG 110€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 60€ | 50€
(MARÄNE, KABELJAU, HUHN & KIRSCHEN)

MENÜ 6 GANG 140€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 80€ | 70€
(OHNE FLUSSKREBSE & WILD-ROSE)

MENÜ 8 GANG 170€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 100€ | 90€

GETRÄNKE BEGLEITUNG ZUR WAHL (MIT | OHNE ALKOHOL)

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