



PROLOG

ATLANTISCHER BONITO & RÖST-ESCABÈCHE

2024 *Sorkin D.O Getariako Txakolina* | *Makatzak Wild Wines*
2023 *RIESLING KLAMM „IN DER ROSSEL“* | *GUT HERMANNNSBERG*
Anis, Fenchelsamen & Orange

BRETONISCHER STEINBUTT & ALGEN

2023 *Silvaner Grauer Stein* | *Carsten Saalwächter*
2021 *LE JARDINOT BRUT NATURE* | *AMAURY BEAUFORT*
Seaweed Gin Fizz

NORWEGISCHE KAISERGRANAT | XO & VANILLE

2023 *Bourgogne Côte d'Or „Les Femelottes“* | *Caire Deveze*
2024 *PULIGNY MONTRACHET „ENSEIGNÈRES“* | *C & G BOILLOT*
Blanc Barrique | *Riesling, Vanille & Macis*

BRETONISCHE ABALONE | BUCHWEIZEN & CIDRE

2022 *Bimbache El Hierro* | *Puro Rofe*
2023 *CHARDONNAY „COURBES RAIES“* | *CELLIER SAINT BENOIT*
Cidre | *Boskoop, gerösteter Hefe & Cognacholz*

MIERAL TAUBE | PINIENKERN & STEINPILZE

2022 *Sassella Stella Retica* | *Ar.Pe.Pe*
2021 *BAROLO MONVIGLIERO DOCG* | *COMM. G.B. BURLOTTO*
Rouge | *Steinpilz, Assam & Pinot Noir*

BLUE STILTON | PEKANNUSS & PREISELBEERE

2003 *Vintage Port* | *Quinta do Noval*
2003 *VINTAGE PORT* | *QUINTA DO NOVAL*
Porto | *Preiselbeere, Assam & Merlot*

WALD HEIDELBEERE, WACHOLDER & FIOR DI LATTE

2022 *Gewürztraminer Clos Windbuhl* | *Domaine Zind Humbrecht*
CHAMPAGNE DEMI-SEC TRADITION | *DE SOUSA*
Blaubeere & Vanille Milkpunch

APRIKOSE & MÄDESÜSS

2018 *Tokaji Szamorodni* | *Oremus*
2017 *SAUTERNES* | *CHÂTEAU SUDUIRAUT*
„Fauxternes“

EPILOG

MOREL'S TASTING

MENÜ 4 GANG 160€ /
CARACTÈRE BEGLEITUNG 80€
PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 130€

(Bonito, Steinbutt, Taube & Blaubeere)

AUSSCHLIESSLICH AN MITTWOCH
DONNERSTAG & SONNTAG (AUSSER
FEIERTAGEN)



Exklusiv – Cœur de Bollinger

2018 *La Grande Année* 0,1L &

Taschenkrebs, Kaviar & Artischocke €66,-

MENÜ 6 GANG 220€ /
CARACTÈRE BEGLEITUNG 115€
PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 175€
(Ohne Kaisergranat & [Stilton oder Aprikose])

ALS 7 GANG MIT KAISERGRANAT 250€ /
CARACTÈRE BEGLEITUNG 130€
PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 230€

MENÜ 8 GANG 270€ /
CARACTÈRE BEGLEITUNG 140€
PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 255€

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 süße / aufgespritzte 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