

MOREL'S TASTING

PROLOG

FJORD GARNELE | FENCHEL | ZITRONEN THYMIAN
NEO KOSMO NÉBULEUSE 2019 | JULIEN FERRAN

CHOWDER | MUSCHELN | PASTINAKE
LA GRANDE PIÈCE 2019 | CHÂTEAU DE PLAISANCE

WEISSER HEILBUTT | BRATKARTOFFELN | SENF
RIESLING SCHARLACHBERG GG 2019 | WEINGUT BISCHSEL

MORCHEL | FOIE GRAS | WILDE SPARGEL
GRAACHER HIMMELREICH RIESLING SP. 2012 | WEGELER

DRY-AGED RIND | ZWIEBELGEWÄCHS | MASSALÉ
CRU BOURGEOIS 1994 | CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET

SCELLEBELLE - SCHIFFCHEN | RHABARBER | MOHN
RHABARBER SPRITZ | DANIEL MATTERN

LÖWENZAHN & MANDELN
COCKTAIL | ALMOND MILK PUNCH

QUARIGETTE ERDBEERE | CURRY | ERDNUSS
ROSÉ FRIZANT 2022 | MAS DE DAUMAS GASSAC

EPILOG

Cœur



D'Artichaut

MENÜ 4 GANG 140€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 65€
(FJORD GARNELE, HEILBUTT, RIND & ERDBEERE)
AUSSCHLISSLICH SONNTAGS AUSSER AN FEIERTAGEN

MENÜ 6 GANG 170€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 85€
(OHNE MORCHEL & LÖWENZAHN)

MENÜ 8 GANG 200€ / 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.