

MOREL'S TASTING

PROLOG

FOIE GRAS | GRANNY SMITH | SELLERIE
RIESLING ÜRZIGER WÜRZGARTEN KABI TR. 2020 | MOLITOR

BRETONISCHER TASCHENKREBS | ARTISCHOCKE | ESTRAGON
COCKTAIL | KAMILLEN MARTINI

BRETONISCHER STEINBUTT | MAITAKE | ALBA TRÜFFEL
SAVAGNIN L'ÉTOILE 2018 | DOMAINE MONTBOURGEAU

GEGRILLTER LAUCH | MEERRETTICH | FORELLENKAVIAR
RIESLING BLAUFÜSSER LAY GG 2018 | HEYMANN-LÖWENSTEIN

HIRSCH „PÉRIGOURDINE“ | SCHWARZWURZEL | EBERESCHE
KOLOR MENCIA 2019 | RAUL PEREZ

MONT D'OR | KARTOFFELN | SPECK
SHERRY LA BOTA 58 DE AMONTILADO TR. | EQUIPO NAVAOS

STACHELBEEREN | JOGHURT | WALDMEISTER
PASSING CLOUDS | MURI

BANANE | ERDNUSS | VALRHONA ARAGUANI
COCKTAIL | BANANA SNICKERS

EPILOG

Cœur



D'Artichaut

MENÜ 4 GANG 125€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 60€
(FOIE GRAS, LAUCH, HIRSCH & BANANE)

MENÜ 6 GANG 155€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 80€
(OHNE STEINBUTT & STACHELBEERE)

MENÜ 8 GANG 200€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 100€

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 (0,05L BEIM KÄSE),
DER ZU DEN GÄNGEN AUSGEFÜHRTEN GETRÄNKEN.