

MOREL'S TASTING

PROLOG

MAKRELE | GELBE BEETE | WILDE HEIDELBEERE

CHARDONNAY T SISTRI 2019 | FELSINA

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL | BUCHWEIZEN | LAUCH

CUVÉE SARRASIN | KYSTIN

BRETONSICHE SEEZUNGE | SENF | BRATKARTOFFELN

BLATTERLE VINO BIANCO 2019 | NUSSERHOF – HENRICH MAYR

DUROC SCHWEIN | ZWIEBELGEWÄCHS | PFLAUME

KAGA SPARKLING UMESHU | MANZAIRAKU

MÜNSTERLÄNDER REH | SELLERIE | FICHTE

PINOT NOIR 2009 | SCHLOSS HALBTURN

BLUE STILTON | TRAUBE | PIEMONTESER HASELNUSS

NOIX DE LA ST. JEAN | DISTILLERIE DE PROVENCE

MANDARINE | BUTTERNUT | DULCEY SCHOKOLADE

COCKTAIL | PUMPKIN-SPICE & MANDARINE SOUR

HIMBEERE | HECKENROSE | PISTAZIE

À TOURIGA VAI NUA 2017 | FITAPRETA

EPILOG

Cœur



D'Artichaut

MENÜ 4 GANG 115€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 55€
(MAKRELE, SCHWEIN, REH & HIMBEERE)

(NICHT AN FREITAGEN, SAMSTAGEN & FEIERTAGEN)

MENÜ 6 GANG 145€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 75€
(OHNE JAKOBSMUSCHEL & MANDARINE)

MENÜ 8 GANG 180€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 100€

GETRÄNKE BEGLEITUNG ZUR WAHL
(MIT | OHNE ALKOHOL | GEMISCHT)

DIE GETRÄNKEBEGLEITUNG UMFASST 0,1 L PRO GANG, DER ZU DEN
GÄNGEN AUSGEFÜHRTEN GETRÄNKEN.