



## PROLOG

\*\*\*

FJORD FORELLE | KOHLRABI & KRÄUTER

2023 Gutedel | Makalie – Karo & Max Frölich

2024 RIESLING KREUZ | KISSINGER-BÄHR

Wasabi Gimlet

GEGRILLTER AAL | CHICORÉE & ORANGE \*

2020 Grand Curoulet Savagnin Ouillé | Domaine du Pélican

2020 MONTFERRAND CHARDONNAY | A. & J-F. GANEVAT

Blanc | Rieslingsaft, Lapsang Souchong & Passionsfrucht

JAKOBSMUSCHEL | LAUCH & SOBACHA

2021 Riesling Flor Extra Brut | Sekthaus Griesel & Compagnie

2020 CHAMPAGNE BDB E. BRUT TECTA SILVA | A. CHEVALIER

Cidre | Buchweizen, Algen & Boskoop Apfel

GRÜNKOHL & SENF

2023 Chardonnay 'Radiance' | Will's Wine

2014 RUPPERTSBERGER REITERPFAD GC | BÜRKLIN-WOLF

Epos 0,0 - La Trappe

JAP. WAGYU A5+ | AUBERGINE & MASSALÉ

Sir Ceal 5 yo | Niepoort & Barbeito

2008 KALLSTADTER SAUMAGEN R AUS. TR. | KÖHLER-RUPRECHT

Fumé | Whisky & Yuzu Sour

ROQUEFORT (DONUT) | P. TRÜFFEL & WALNUSS

2008 Il Passito di Corzano | Corzano e Paterno

2008 IL PASSITO DI CORZANO | CORZANO E PATERNO

Portwein | Traubensaft, Nelke, Zimt & Holz

ROTE BEETE | APFEL & PIEMONTESER HASELNUSS

2020 Tradition Brut | Burkhardt-Schür

2020 TRADITION BRUT | BURKHARDT-SCHÜR

Haselnuss „Amaretto,0“

TAMARILLO & SÜSSKARTOFFEL

2017 Le Haut-Lieu Demi-Sec | Domaine Huet

2020 JURANCON MARIE-KATTALYN | DOMAINE DU SOUCH

Sparkling Pornstar Martini

\*\*\*

## EPILOG

# MOREL'S TASTING

MENÜ 4 GANG 140€ /

CARACTÈRE BEGLEITUNG 65€

PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 125€

(Fjord Forelle, Grünkohl, Wagyu & Tamarillo)

→ AUSSCHLIESSLICH AN MITTWOCH,  
DONNERSTAG & SONNTAG (AUSSER  
FEIERTAGEN)

MENÜ 6 GANG 190€ /

CARACTÈRE BEGLEITUNG 95€

PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 190€

(Ohne Jakobsmuschel & Rote Beete)

MENÜ 8 GANG 240€ /

CARACTÈRE BEGLEITUNG 125€

PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 240€

\* Rauchaal mit Entenleber – Aufpreis 20€ Pro Person

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 (bei Predessert & Dessert  
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