



PROLOG

FORELLE | RADIESCHEN & PREISELBEEREN

2022 Sauvignon Blanc „Sand & Schotter“ | Jaunegg
Weißwein | Scheurebe, Holz & Haselnuss

STEINKÖHLER | BRUNNENKRESSE & KAVIAR

2021 Blanc de Blanc „Brut Nature“ | Bastian Beny
Bergamotte & Earl Grey Martini

BELON AUSTER | PFLAUME & FLOWER SPROUTS

2013 Savennières „Chamboureau“ | Domaine FL
Pflaumen Milkpunch

GRÜNKOHL & SENF

Trappist Dubbel | Westmalle
Apfel, Birne & Quitten Cidre

GEGRILLTES SHORT-RIB & ZWIEBELGEWÄCHS

2012 Gigondas | Chateau de Saint Cosme
Rotwein | Pinot noir, Pflaume & Szechuan Pfeffer

FOURME D'AMBERT | WALNUSS & BIRNE

2010 Madeira Single Harvest Tinta Negra | Barbeito
Birne & Walnuss Fatwash

WILDROSE | ROTE BEETE & PISTAZIEN

Brachetto D'Acqui Spumante Docg | A. Vi. S.P.A Milano
Sekt | Himbeere, Rose & Hagebutte

VÍKTORIA ANANAS | KOKOS & BASILIKUM

2022 Scheurebe Spätlese Eschendorfer Lump | Horst Sauer
Virgin Viktoria Daiquiri & Basilikum Schaum

EPILOG

MOREL'S TASTING

MENÜ 4 GANG 150€ /
GETRÄNKEBEGLEITUNG 55€

(Forelle, Grünkohl, Rind & Ananas)

ausschließlich an Mittwoch, Donnerstag & Sonntag
im Februar mit Voranmeldung

MENÜ 6 GANG 180€ /
GETRÄNKEBEGLEITUNG 95€
PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 140€

(Ohne Steinköhler & Wildrose)

MENÜ 8 GANG 225€ /
GETRÄNKEBEGLEITUNG 115€
PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 190€

GETRÄNKEBEGLEITUNG ZUR WAHL
(Mit | Gemischt | Ohne Alkohol)

*Unsere alkoholfreie Begleitung
gehört zu den Besten in Deutschland,
laut dem Restaurantführer Gusto!*

*Die Getränkebegleitung umfasst 0,1 L
pro Gang (0,05L bei Käse) und
umfasst die zu den Gängen
aufgeführten Getränke.*

*Wir berechnen Ihnen das Wasser
als Pauschale mit zwölf
Euro pro Person.
Einen Teil der Erlöse spenden wir.*

JRE
JEUNES RESTAURATEURS