

MOREL'S TASTING

PROLOG

BRETONISCHE MAKRELE | GURKE | MEERRETTICH
LA GRANDE PIÈCE 2019 | CHATEAU DE PLAISANCE

TRISTAN LANGUSTE | SPITZKOHL | INGWER
LOCKVOGEL WILD + FREE 2021 | MICHAEL WENZEL

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL | TOPINAMBUR | YUZU
YUZU LIMBO | MIKKELLER BRAUEREI

BLUMENKOHL | PETERSILIE | OSCIETRA KAVIAR
RIESLING BLAUFÜSSER LAY GG 2018 | HEYMANN-LÖWENSTEIN

FLAT IRON | MASSALÉ | ARTISCHOCKE
SYRAH CASE VÍA 2016 | FONTODI

GAPERON D'AUVERGNE | TOMATE | KRÄUTER
COCKTAIL | BLOODY MARY

GESCHMORTER PFIRSICH | THYMIAN | NUSSBUTTER
SCHEUREBE ESCHERNDORFER LUMP 2019 | HORST SAUER

MÜNSTERLÄNDER HIMBEERE | ESTRAGON | ANIS
SPÄTBURGUNDER SEKT WINKELER BRUT ROSÉ 2015 | BARDONG

EPILOG

Cœur



D'Artichaut

MENÜ 4 GANG 115€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 60€ | 40 €
(MAKRELE, BLUMENKOHL, FLAT IRON & HIMBEERE)

MENÜ 6 GANG 145€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 80€ | 55€
(OHNE LANGUSTE & PFIRSICH)

MENÜ 8 GANG 180€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 100€ | 70€

GETRÄNKE BEGLEITUNG ZUR WAHL (MIT | OHNE ALKOHOL)

DIE GETRÄNKEBEGLEITUNG UMFASST 0,1 L PRO GANG, DER ZU DEN GÄNGEN AUSGEFÜHRTE GETRÄNKE