



PROLOG

ENTENLEBER-TERRINE | APFEL & SELLERIE

2017 Felseneck Riesling Spätlese | Schäfer-Fröhlich

Apfel Daiquiri

KRUSTENTIERE & SEEIGEL | PALMHERZEN

2022 Lassù a Lamole | Jurij Fiore & Figlie

Orange & Floreale

BRETON. STEINBUTT | MAITAKE & ALBA TRÜFFEL

2015 Arbois Chardonnay | Benoit Mulin

Pflaumen Milk-Punch

LAUCH | MEERRETTICH & FORELLENKAVIAR

2021 Riesling Flor Extra Brut | Griesel & Compagnie

Salzzitronen Sekt

WILDSCHWEIN & TRÜFFEL | SCHWARZWURZEL *

2018 Saletta Riccardi | Villa Saletta

Rotwein | Paprika, Dornfelder & Lapsang Souchon

MONT D'OR | KARTOFFELN & GÜRKCHEN

2017 Ovni Pedro Ximenes | Equipo Navazos

Gurke & Fichte

SÜSSKARTOFFEL | TAMARILLO & MARACUJA

Pornstar Martini

Pornstar Martini

BANANE | ERDNUSS & ORIGINAL BEANS CUSCO

2008 Colheita Port | Niepoort

Snickers Sour – Banana Espuma

EPILOG

MOREL'S TASTING

MENÜ 4 GANG 150€ /
GETRÄNKEBEGLEITUNG 65€

(Entenleber, Lauch, Wildschwein & Banane)

AUSSCHLIESSLICH SONNTAGS ODER AN FEIERTAGEN

MENÜ 6 GANG 200€ /
GETRÄNKEBEGLEITUNG 90€ / PRESTIGE 140€

(Ohne Steinbutt & Süßkartoffel)

MENÜ 8 GANG 250€ /
GETRÄNKEBEGLEITUNG 115€ / PRESTIGE 190€

* *Wildschwein mit Périgord Trüffel – 25€ Pro Person*

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
(0,05 L beim Dessert) pro Gang 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.*