



PROLOG

GEGRILLTER AUSTER | PETERSILIE & LIMETTE

2022 *Univers Palomino Fino | Muchada-L'Éclapart*
2021 *BLANC DE BLANCS BRUT NATURE | MORITZ KISSINGER*
Seaweed Gin Sour

BRETONISCHER HUMMER | MELONE & KIMCHI

2022 *Taurus | Domaine de l'Écu*
LA JUSTICE | DOMAINE DE BELLEVUE
Mexican Cantaloup

CALAMARI | ZUCCHINIBLÜTE & SAFFRAN

2023 *Ognostro Bianco | Marco Tinessa*
2023 *OGNOSTRO BIANCO | MARCO TINESSA*
Weißwein | Rieslingsaft, Orange & Orangenblüte

ALTE TOMATENSORTEN & JAHRGANGSSARDINE

2018 *Agua Viva Espumante Bruto | Niepoort*
2019 *P.X. EXCEPTIONAL HARVEST | XIMENEZ SPINOLA*
Clear Bloody Mary

CHALLANS ENTE | FENCHEL & KIRSCH

2009 *Mater-Dôme Tinto | Ametzoy & Almeida*
2015 *CHÂTEAU DES TOURS G.R. | EMMANUEL REYNAUD*
Rotwein | Pflaume, Szechuanpfeffer & Anis

CAMEMBERT | BIRNE & THYMIAN

2018 *Le Retout Blanc | Château du Retout*
1997 *MÛSAR WHITE | CHÂTEAU MÛSAR*
Bees Knees

GEGRILLTER APRIKOSE | MANDEL & FAUX“TERNES

White Port 10 Years | J. H. Andresen
2001 *SAUTERNES 1ER CRU | CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE*
Aprikosen Milkpunch

CASSIS & LAVENDEL | ROSÉ CHAMPAGNER

21 22 *Brut Nature Rosé | Weingut Jürgen Leiner*
2013 *L'INTEMPORELLE GRAND CRU ROSÉ | MAILLY*
Sekt | Kir Royal

EPILOG

MOREL'S TASTING

MENÜ 4 GANG 150€ /
GETRÄNKEBEGLEITUNG 70€
PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 115€
(Auster, Tomate, Ente & Dessert)

MENÜ 6 GANG 190€ /
GETRÄNKEBEGLEITUNG 95€
PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 155€
(Ohne Hummer & Aprikose)

MENÜ 8 GANG 230€ /
GETRÄNKEBEGLEITUNG 120€
PRESTIGE WEINBEGLEITUNG 195€

* 2017 er *Château D'Yquem 1er Grand Cru*
zum Dessert
– 70€ pro 0,05L Glas

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 beim 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