



PROLOG

HAMACHI IKEJIME | GURKE & ALGE *

2019 Crémant de Loire Zéro | Bouvet-Labuday

Dill No Dill

KAISERGRANAT | SPARGEL & Z. MEYER-KOSHO

2021 Os Caniveis Branco | Macanita

Sauvignon Blanc | Passionsfrucht & Weißer Tee

CALAMARETTI | ZUCCHINI & SAFRAN

2022 Ognostro | Marco Tinessa

Negroni | Martini Vibrante, Gin & Bitter Orange

BRETONISCHER STEINBUTT | ALBA & MAITAKE

2016 Rioja Blanco Crianza | Vina Gravonia

Pflaumen Milkpunch

JAPAN. WAGYU A5 | AUBERGINE & MASSALÉ

2016 Cornas Champelrose | Domaine Courbis

Malt & Yuzu

MONT D'OR | KARTOFFEL & GÜRKCHEN *

2020 Arbois „Les Bruyères“ | Domaine A. & M. Tissot

Sekt | Riesling, Zitrusfrucht & Pfeffer

SÜSSKARTOFFEL | TAMARILLO & MARACUJA

2017 Vouvray „Le haut-Lieu“ » Demi-Sec | Domaine Huet

Pornstar Martini

MONT BLANC | MARONE & BIRNE

1985 Oxidatif | Mas Amiel

Maronen Alexander & Birnen-Espuma

EPILOG

MOREL'S BEST OF

MENÜ 320€ /
GETRÄNKEBEGLEITUNG 150€ /
ALKOHOLFREIE-BEGLEITUNG 110€

* Upgrade Dekadenz – Oscietra Kaviar vom Prunier beim
Hamachi & Périgord Trüffel beim Mont D'Or –
60€ 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
(0,05L beim Mont Blanc) 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.*

JRE
JEUNES RESTAURATEURS