



PROLOG

GERÄUCHERTER STÖR & KAVIAR | BLUMENKOHL

2019 Crémant de Loire Brut Nature | Plaisance

Dill Fizz

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL | LAUCH & ALGE

2022 Unïvers Palomino-Fino | Muchada-Léclapart

Cidre | Apfel & Buchweizen

WESTFÄLISCHER ZANDER | WINZERIN ART

2023 Riesling | Moritz Kissinger

Riesling Sour

KALBSBRIES | PETERSILIE & PÉRIGORD TRÜFFEL

2022 Pouilly Fuissé 1er Cru « Les Crays » | Verget

Chardonnay | Mirabelle, Heu & Haselnuss

MÜNSTERLÄNDER REH | SELLERIE & FICHTE *

2006 Corton-Vergennes Grand Cru | Cachat-Ocquidant

Rotwein | Pinot Noir, Fichte & Cranberrys

TALEGGIO | FEIGE & INGWER

2023 Catarrato Costabisaccia | Vino Lauria

Portwein | Rosine, Ingwer & Feigenblätter

HOKKAIDO KÜRBIS & KÜRBISKERN | MANDARIN

Napoleon Imperial & Pumpkin Spice

Mandarin & Pumpkin Spice

BROMBEERE & LAVENDEL | BUCHWEIZEN

Port Blend N°12 | Graham's

Buckwheat Brumble & Lavendel Espuma

EPILOG

MOREL'S TASTING

MENÜ 4 GANG 150€ /
GETRÄNKEBEGLEITUNG 65€

(Stör, Zander, Reh & Brombeere)

AUSSCHLISSLICH SONNTAGS AUSSER FEIERTAGEN

MENÜ 6 GANG 200€ /
GETRÄNKEBEGLEITUNG 90€

(Ohne Jakobsmuschel & Kürbis)

MENÜ 8 GANG 250€ /
GETRÄNKEBEGLEITUNG 115€

* Reh mit Enteleber – Aufpreis 20€ Per 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.*