



PROLOG

O-TORO | RETTICH & PONZU

Sake Impression H | Zaku

Gin & Sesam – Yuzu Limonade

HUMMER & COTRIADE | ORANGE & FENCHEL

2022 Pierre qui roule | Flo Busch

Weißwein | Riesling, Orange & Fenchelsamen

GEGRILLTE MAKRELE | ROTE BETE & KRÄUTER *

2020 Pinot Extra Brut | Sekthaus Krack

Rosé | Kirsche, Thymian & Wacholder

PUNTARELLA & CAFÉ DE PARIS

2018 Riesling Fuchsmantel | Vincent Eymann

Cocktail | Martini Floreal, Holunder & Estragon

IBÉRICO SCHWEIN | HIMMEL & ÄÄD

2020 Arbois Chardonnay „Bruyères“ | Stephane Tissot

Rotwein | Dornfelder, Lapsang Souchong & Himbeere

COMTÉ 24 MONATE & ZWIEBELGEWÄCHSE

2019 B..te..e Vino Bianco | Nusserhof

Thymian Oxymel

LITSCHI | ROSEN & INGWER

2023 Moscato d'Asti Frizzante | Vietti

Rosengeranium Daiquiry

ORIGINAL BEANS CUSCO | MARONE & BIRNE

1985 Oxydatif Millésime | Mas Amiel

Pear me up

EPILOG

MOREL'S TASTING

MENÜ 4 GANG 150€ /
GETRÄNKEBEGLEITUNG 65€

(Toro, Puntarella, Iberico & Schokolade)

*ausschließlich an Mittwoch, Donnerstag & Sonntag im
Januar und Februar*

MENÜ 6 GANG 180€ /
GETRÄNKEBEGLEITUNG 90€

(Ohne Hummer & Litchi)

MENÜ 8 GANG 225€ /
GETRÄNKEBEGLEITUNG 115€

** Makrele mit Oscietra-Kaviar von Prunier
- 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
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