MOREL'S TASTING

PROLOG

***

Meeräsche | Meerrettich | Pumpernickel

Pumpernickel Porter | Brauerei Grutshaus

Imperial Wachtel | Stielmus | Chantarelles

Côtes du Jura 2015 | Benoit Mulin

Bretonischer Steinköhler | Brunnenkresse | Herzmuschel

Belon Auster | Kohl | Pflaume

Pinot Blanc Wehlener Klosterberg 2017 | Markus Molitor*

Zweierlei Kalb | Périgord Trüffel | Artischocke

Ampodium 2011 | Domaine Rostaing

Langres | Schalotten | Löwenzahn

Zitrusfrüchte | Tonic | Geranium

Chan Mùoi | Löwenzahn Honig | Bitter Lemon

Boskop-apfel | Salzkaramell | Buchweizen

Cidre Brut | Val De Rance

***

EPILOG

Cœur D'Artichaut

Menü 4 Gang 75€ / Getränkebegleitung 40€
(Meeräsche, Auster, Kalb & Apfel)

Menü 6 Gang 95€ / Getränkebegleitung 55€
(Ohne Wachtel und Zitrusfrucht)

Menü 8 Gang 115€ / Getränkebegleitung 70€

Die Getränkebegleitung umfasst 0,1 l pro Gang