

Brasserie LE BON MORI

Herzlich willkommen,

Bienvenue im Le Bon Mori

Genießen Sie unsere feine französische Brasserie Küche mit frischen, regionalen Produkten und feinsten Produkten direkt aus Frankreich.

Dazu passend bieten wir eine Vielzahl von Weinen mit Schwerpunkt aus Frankreich und Deutschland auch im offenen Ausschank an.

Vielleicht haben sie aber auch Lust auf eine Rarität aus unserem Weinkeller?
Es lohnt sich.

Wer oder was ist Mori???

Das lässt sich einfach beantworten. Ich. Mori(tz)

Mori war in meiner Kindheit mein Spitzname, den mir mein Onkel gab. Er war einer meiner größten Unterstützer in meiner kulinarischen Laufbahn.

Diese begann im „Alten Zollhaus“ in Berlin, über das „Roger Sherman Inn“ bei New York City und diverse Stationen in der Schweiz wie das „Grand Hotel Kronenhof“ in Pontresina , das „Grand Hotel Zermatterhof“ in Zermatt und das „Grand Hotel National“ in Luzern.

Es folgten 6 Jahre erfolgreiche Selbstständigkeit in einem Berghotel am Vierwaldstättersee, bevor es mich wieder in die Heimat zurückzog.

Jetzt freue ich mich darauf Sie hier verwöhnen zu dürfen

Bon appétit

Mittagstisch 11:00-15:30 Uhr

Vorspeisen

Salatteller 5.00 €
grüner Salat mit Hausdressing
(green Salad with housedressing)

Tagessuppe 5.00 €
(soup of the Day)

Tagesteller / Plats

Putensteak 10.00 €
Kartoffel / Karotte / Kokos-Curry-Sauce
(turkey steak / potatoes / carrots / curry-coconut sc.)

Forellenfilet 10.00 €
Schmorgurke / Steckrübenpüree
(Filet of trout / braised cucumber / rutabaga puree)

Kräuterpolenta 9.00 €
gebratene Pilze / Basilikum Pesto
(herb polenta / roasted mushrooms / basilpesto)

Dessert

Hausgemachter Kuchen 3.50€
(Homemade Cake)

... mit Sahne +1.00 €

... mit einer Kugel Eis +1.20 €

Tagesdessert 4.50 €
(dessert of the day)

2 Gang Menü 13.00€

Salat oder Tagessuppe + Tagesteller
oder

Tagesteller + Tagesdessert

Tagesweine Rot & Weiß 0,1lt.3.50 €

Menü des Monats (Menu of the month)

«Le petit Mori» 3 Gang Menü 35 €

«Le grand Mori» 4 Gang Menü 42 €

Waldorfsalat

Consommé de Bœuf

Rinderfilet

Crème Brûlée

Flammkuchen aus dem Steinofen

11:00 bis 22:30 Uhr

	Normal	Petite
Flammkuchen «Boudin noir» Krosse Blutwurst / Lauch / Crème Fraîche (Tarte Flambé / crispy black pudding / green onions / crème fraiche)	10 €	6 €
Flammkuchen «Elsässer Art» Lauchzwiebel / geräucherter Speck / Crème Fraîche (Tarte Flambé / smoked bacon / green onions / crème fraiche)	10 €	6 €
Flammkuchen «Provenzale» Vegetarisch Ziegenkäse / Lauch / Tomaten / Creme Fraîche (Tarte Flambé / green onions / crème fraiche / Tomatoes / goat cheese)	10 €	6 €
Flammkuchen «Saumon» Hausgebeizter Lachs / Lauchzwiebel / Tomate / Crème Fraîche (Tarte Flambé / crème fraiche / green onions / marinated salmon / Tomatoes)	12 €	7 €
Flammkuchen «Coquille St. Jaques» mit Jakobsmuschel / Lauchzwiebel / Tomate / Creme Fraiche (Tarte Flambé / crème fraiche / green onions / scallops / Tomatoes)	12€	7 €

Hausgemachte Mürbeteig Quiche

11:00 bis 22:30 Uhr

Alle Quiche servieren wir mit einem kleinen Salat
(All quiches will be served with a small salad bowl)

Quiche «Elsässer Art» Lauchzwiebel / geräucherter Speck (Quiche / smoked bacon / green onions)	8 €
Quiche «Provençale» Vegetarisch Broccoli / Blauschimmelkäse / Tomate (Quiche / broccoli / blue cheese / Tomatoes)	8 €
Quiche «Saumon» Hausgebeizter Lachs / Lauchzwiebel / Tomate (Quiche / marinated salmon / Tomatoes / green onions)	8 €

Entrées

Vorspeisen (Starters)

Tartare de Bœuf « Haché au couteau »	80 gr.	12 €
Handgeschnittenes Tatar vom Filet / Butterbrioche (Beef Tartar from filet / Brioche)	160 gr.	19 €
Foie Gras de Canard		17 €
Gebratene Entenleber (100gr)/zweierlei Apfel / Portwein jus (Foie Gras (100gr) / two kinds of apple / port wine jus)		
Waldorf Salat neu interpretiert <i>Vegetarisch</i>		9 €
Sellerie creme / zweierlei Walnuss / Apfel (Cream of celery/ two kinds of walnuts / apple)		
Escargot de Bourgogne		7 €
6 gratinierte Burgunder-Schnecken / Kräuterbutter (6 grilled burgundy snails/ herb butter)		
Ceviche au Saumon		12 €
Marinierter Lachs / Schwarzwurzel/ Sellerie Fond (Ceviche from Salmon / salsify / celery broth)		

Les Soupes


Soupe de rutabaga		10 €
Steckrüben Creme / Creme Fraiche (cream of rutabaga / crème fraiche)		
Consommé de Bœuf		10 €
Ochsenschwanz Consommé / Knusprige Ochsenschwanz Praline (oxtail consommé / crispy oxtail praline)		

Plats

Hauptgänge (Maincourses)

Filet de Bœuf	24 €
Rinderfilet / Bohnen Cassoulet / Wurzelgemüse (Beef tenderloin / beans cassoulet / root vegetables)	
Boudin Noir	19 €
Kross gebratene Blutwurst / Kartoffeln / Apfel Chutney / Sauerkraut (Crispy black pudding / potatoes / apple chutney / sauerkraut)	
Kichererbsen <i>Vegetarisch</i>	19 €
Humus Creme / Schwarzwurzel / Lavendel Velouté (Chickpeas / salsify / Chicory / lavender velouté)	
Skrei / Winterkabeljau	23 €
Skrei Filet / geschmorter Lauch / Süßkartoffel (filet of cod / braised leek / sweet potato)	
Selle d`Agneau	23 €
Rosa Lammrücken / Quinoa / Purple Curry Kruste (Rack of lamb / Quinoa / purple Curry crust)	

Dessert

Crème Brûlée à l' Orange		7 €
Mit braunem Zucker karamellisiert (Crème Brûlée with orange)		
Mascarpone et Rose		7 €
mit Johannisbeere und schokoladen Karamell (mascarpone with rose / cranberries / caramelized chocolate)		
Assiette au fromage		
Französische Käseauswahl mit Birnensenf von		klein 4 Sorten 7 €
(Cheese platter with pear mustard)		groß 6 Sorten 11 €

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Alkoholfreie Getränke

Perrier Mineralwasser mit Kohlensäure	0.33 l	2.80 €
Evian Mineralwasser ohne Kohlensäure	0.33 l	2.80 €
S.Pellegrino Mineralwasser mit Kohlensäure	0.75 l	5.50 €
Acqua Panna Mineralwasser ohne Kohlensäure	0.75 l	5.50 €
Fritz Kola	0.33 l	2.50 €
Fritz Kola ohne Zucker	0.33 l	2.50 €
Fritz Limo Orange	0.33 l	2.50 €
Fritz BIO Apfelsaftschorle	0.33 l	2.90 €
Fritz BIO Rhabarberschorle	0.33 l	2.90 €
Hausgemachter Eistee	0.3 l	3.00 €
Thomas Henry Bitter Lemon	0.2 l	2.50 €
Thomas Henry Ginger Ale	0.2 l	2.50 €
Thomas Henry Tonic Water	0.2 l	2.50 €
Vaihinger Apfelsaft Klar	0.2 l	2.50 €
Vaihinger Orangensaft	0.2 l	2.50 €
Vaihinger Tomatensaft	0.2 l	2.50 €

Kaffee & Tee

Kaffee Creme	2.50 €
Espresso	2.50 €
Cappuccino	2.90 €
Milchkaffee	2.90 €
Latte Macchiato	2.90 €
Eilles Tee Pfefferminz	2.50 €
Eilles Tee Kamillenblüten	2.50 €
Eilles Tee Rooibos Vanilla	2.50 €
Eilles Tee Sonne Asiens (<i>Grüntee mit Zitronengras</i>)	2.50 €
Eilles Tee Vita Orange	2.50 €
Eilles Tee Earl Grey	2.50 €
Eilles Tee Kräutergarten	2.50 €
Eilles Tee Bio Vervenia	3.00 €
Eilles Tee Bio Darjeeling	3.00 €
Eilles Tee Bio China Jasmin	3.00 €
Eilles Tee Spicy Black Chai	2.50 €
Eilles Tee Grüner Tee mit Minze	2.50 €

Bier

Quartiermeister « Bio Pilsner »	0.33 l	3.20 €
Lemke « Weizenbier »	0.33 l	3.20 €
Lammsbräu Alkoholfrei	0.33 l	3.20 €
Paulaner Hefe Weißbier Naturtrüb	0.50 l	3.90 €
Paulaner Hefe Weißbier Alk. frei	0.50 l	3.90 €
Cidre «Breton»	0.25 l	3.90 €

Apéritif

Wermut «Noilly Prat»	4 cl	4.00 €
Martini Bianco	4 cl	3.50 €
Martini «Dry »	0.1 l	4.50 €
Aperol Spritz	0.25 l	5.00 €
Ricard	4 cl	4.50 €
Pernod	4 cl	4.00 €
Lillet Rosé on the Rocks	4 cl	4.00 €
Lillet Blanc on the Rocks	4 cl	4.00 €
Lillet Blanc «Hugo»	0.25 l	5.00 €
Lillet Rosé «Hugo»	0.25 l	5.00 €
Pimm`s & Ginger	0.25 l	4.50 €
Cremant de Limoux	0.1 l	5.00 €
Champagner	0.1 l	8.00 €
Cremant « Mori » mit Sanddorn	0.1 l	6.00 €

Whisky 4 cl

Talisker	10 Jahre	7.50 €
Glenmorangie Original	10 Jahre	7.50 €
Glenmorangie „Dornoch“	10 Jahre	9.00 €
Cardhu	12 Jahre	6.50 €
Nikka Coffey Grain (Japan)	12 Jahre	9.00 €
Swiss Highland	12 Jahre	15.00 €
The Glenlivet	21 Jahre	20.00 €
The Balvenie «Port Wood»	21 Jahre	21.00 €

Cognac

Hennessy VS	4 cl	6.00 €
Hennessy Fine de Cognac	4 cl	6.00 €
Courvoisier VSOP	4 cl	6.00 €
Rémy Martin XO	4 cl	10.00 €

Spirituosen

Portwein 40 Jahre	4 cl	10.00 €
Sherry Do Guido 20 Jahre	4 cl	7.00 €
Armagnac 1984	4 cl	8.00 €
Vieux Pineau 1976	4 cl	12.00 €
Vieux Pineau 1971	4 cl	12.00 €
Vieux Pineau	4 cl	7.00 €
Grand Manier	4 cl	4.00 €
Amaretto Disaronno	4 cl	4.00 €

Fruchtbrände 4cl

Etter Vielle Alte Quitte „Barrique“	8.00 €
Etter Haselnuss	8.00 €
Calvados VSOP	5.50 €
Calvados Hors D`age	9.00 €
Scheibel Moor-Birne	6.00 €

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Grappa

Nonino Chardonnay	2 cl	4.00 €
di Amarone	2 cl	4.00 €
Fuoriclasse Riserva 3 anni	2 cl	4.00 €

Gin Tonic Acl

Monkey 47	8.00 €
Hendricks	6.00 €
Tanquery 10	7.00 €
Staufenberg «Dry Gin»	7.00 €

Longdrinks

Bacardi Cola	6.00 €
Cuba Libre	6.50 €
Campari Orange	5.50 €
Vodka Orange	6.00 €
Vodka Lemmon	6.00 €

Eau de Vin Acl

Poire Williams	5.50 €
Mirabelle	5.50 €
Framboise, Himbeere	5.50 €

Alle Preise in € und inkl. MwSt.