

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

Risotto
mit Chorizo
(Risotto with chorizo)

Vongole
Pasta-Vongole mit Spargel
(pasta alle vongole with asparagus)

Couscous
lauwarm / Schafskäse / Wildkräuter
(couscous with sheep cheese and wild herbs)

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 €

Aperitif Empfehlungen:

Champagner	1dl	9.00 €
Cremant de Limoux	1dl	5.00 €
Cremant „Mori“	1dl	6.00€
Cidre „Breton Brut“	2.5dl	3.90€
Campari Orange		5.50 €
Ricard	4cl	4.50€
Pernod	4cl	4.00€
Sherry Pedro Ximénez PX	4cl	5.00 €

Menü des Monats (Menu of the month)

«Le petit Mori»

3 Gang Menü 37 €

(Vorspeise/ Suppe, Hauptgang, Dessert)

(3 course menu of starter/ soup, main course, dessert)

(3 курса меню закуска/ суп, основное блюдо, десерт)

mit Weinbegleitung + 12 € (3 Gläser 0,1lt)

(Wine accompany 3 glasses)

«Le grand Mori»

4 Gang Menü 44 €

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

(4 course menu of starter, soup, main course, dessert)

(4 курса меню закуска, суп, основное блюдо, десерт)

mit Weinbegleitung + 16 € (4 Gläser 0,1lt)

(Wine accompany 3 glasses)

Menü zur freien Auswahl

(The menu is free of your choice)

(Меню на Ваш выбор)

mit Foie Gras de Canard + 5€

(add Foie Gras +5€)

(Фоя гpa + 5€)

Entrées

Vorspeisen (Starters) (Закуски)

Tartare de Bœuf « Haché au couteau »	80 gr.	12 €
Handgeschnittenes Tatar / Butterbrioche (Beef Tartar / Brioche) (Тартар из говядины / бриошь)	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) (Фуа-гра(100гр) / 2 вида яблок / соус с портвейном)		
Rhubarbe Vegetarisch		10 €
gegrillter Rhabarber / Frischkäse Mousse / Spinat / Himbeere (roasted rhubarbe / cream cheese / spinach / raspberry) (Жареный ревенъ / сливочный сыр / шпинат / малина)		
Escargot de Bourgogne		7 €
6 gratinierte Burgunder-Schnecken / Kräuterbutter (6 grilled burgundy snails / herb butter) (6 запеченных улиток de Bourgogne / сливочное масло с пряными травами)		
Coquilles Saint-Jacques		12 €
geröstete Jakobsmuschel / Linsencreme / Hagebutte / Wildkräuter (Torched scallops / cream of lentils / rose hip / wild herbs) (Обжаренные гребешки / пюре из чечевицы / шиповник / дикорастущие пряные травы)		

Les Soupes

Soupe d`ail des ours Vegetarisch		8 €
Bärlauch Creme / Creme Fraiche (Cream of wild garlic / crème fraiche) (Крем-суп из черемши / крем-фреш)		
Bisque de homard		12 €
Hummer Bisque / geschmorte Gurke / Senfsaat (Lobster Bisque / braised cucumber / mustard seeds) (Густой суп из омара / тушёные огурцы / зернистая горчица)		

Plats

Hauptgänge (Maincourses) (Основные блюда)

Steak frites (ca. 300gr.)	24 €
Roastbeef / Pommes Allumettes / Cafe de Paris Sauce (Rump steak / fries allumettes / sauce café de paris) (Ростбиф / картофель фри allumettes / соус café de paris)	
Côte de veau (250gr.)	24 €
Kalbfleischkotelette / Polenta / Portwein Charlotten (Veal chop / polenta / port wine shallots) (Телятина на кости / полента / лук-шалот с портвейном)	
Boudin Noir	19 €
Kross gebratene Blutwurst / Kartoffelstampf / Apfel Chutney (Crispy black pudding / mashed potatoes / apple chutney) (Кровяная колбаса жареная / картофельное пюре / яблочный чатни)	
Rucola Malfatis <i>Vegetarisch</i>	19 €
Rucola Gnocchi / confierte Tomaten / Comté Schaum (Arugula dumplings / tomato confierte / comté foam) (Нюкки из рукколы / засахаренные помидоры / соус Comté)	
Aile de Raie	23 €
Rochenflügel / getrocknete Tomaten und Kapern / Saubohnen / Velouté (Skate wing / dries tomatoes and capers / broad beans / velouté) (Крыло ската / высушенные помидоры и каперсы / бобы / соус Velouté)	

Dessert

Crème Brûlée Thym

8 €

Thymian Crème Brûlée mit braunem Zucker karamellisiert
(Crème Brûlée with thyme)
(Крем брюле с тимьяном)

Vanille et Rhubarbe

8 €

Vanille Crème / Rhubarbe / Vanille Biskuit
(Vanilla cream / rhubarbe / vanille biscuit)
(Ванильный крем / ревень / ванильный бисквит)

Assiette au fromage

Französische Käseauswahl mit Birnensenf von
(Cheese platter with pear mustard)
(Сырная тарелка с грушевой горчицей)



klein 4 Sorten 8 €
groß 6 Sorten 12 €

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 »	4 cl	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.