

# 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

## *Aperitif & Fingerfood:*

<b>frische Oliven aus Nyons &amp; Bize-Minervois</b> <i>(Fresh french olives from Nyons &amp; Bize-Minervois)</i>	3.5
<b>Sardines au Muscadet,</b> marinierte Sardinen in Weißwein & Salat <i>(Sardines in white wine and salad)</i>	9
<b>Sardines à l'huile d'Olive et au citron,</b> Sardinen in Olivenöl und Zitrone & Salat <i>(Sardines in olive oil and lemon and salad)</i>	9
<b>Sardines au Piment d'Espelette et Jambon de Bayonne,</b> Sardinen mit Piment d'Espelette und Bayonne Schinken & Salat <i>(Sardines with piment d'Espelette and Bayonne ham and salad)</i>	9
<b>Escargot de Bourgogne</b> 6 gratinierte Burgunder-Schnecken / Kräuterbutter <i>(6 grilled burgundy snails / herb butter)</i>	8
<b>Flammkuchen «Boudin noir»</b> Krosse Blutwurst / Lauch / Crème Fraîche <i>(Tarte Flambé / crème fraiche / crispy black pudding / green onions)</i>	6
<b>Flammkuchen «Elsässer Art»</b> Lauchzwiebel / geräucherter Speck / Crème Fraîche <i>(Tarte Flambé / crème fraiche / smoked bacon / green onions)</i>	6
<b>Flammkuchen «Saumon»</b> Hausgebeizter Lachs / Lauchzwiebel / Tomate / Crème Fraîche <i>(Tarte Flambé / crème fraiche / marinated salmon / green onions / tomatoes)</i>	7

# «Le petit Mori»

**2 Gang Menü 32 €**

**Entrée / Plat**  
(Vorspeise / Hauptgang)

**Weinbegleitung 2 Gläser 10 €uro**  
(*Wine accompany 2 glasses*)

# «Le grand Mori»

**3 Gang Menü 38 €**

**Entrée / Plat / Dessert**  
(Vorspeise / Hauptgang / Dessert)

**Weinbegleitung 3 Gläser 15 €uro**  
(*Wine accompany 3 glasses*)

## Entrées

Vorspeisen (Starters) 12€

### Kalbskopf

gebackene Kalbskopf - Pralinen / Dijon Senf Sauce / Birne  
(Fried calf's head / Dijon mustard / pear)

### Tartare de Bœuf « Haché au couteau » 80 gr.

Handgeschnittenes Kalbstatar / Butterbrioche / Sauce gribiche / Grapefruit  
(Veal Tartar / Brioche / sauce gribiche / grapefruit)

### Fromage de chèvre frais *Vegetarisch*

Ziegenfrischkäse Mousse / rote Bete / Walnuss / Rucola  
(Goat cream cheese / beetroot / walnuts / arugula)

### Pate au Truffe

Geflügel Leber Pastete / Sommertrüffel / Brioche / Kräutersalat  
(Chicken liver pate / summer truffle / Brioche / herb salad)

### Sein de Pigeon

Wildtaubenbrust / zweierlei Kürbis  
(Pigeon breast / two kinds of pumpkin)

### Coquille St. Jacques

Jakobsmuscheln / Sellerie / Sanddorn  
(Scallops / celery / sea buckthorn)

## Les Soupes

Suppen (soups) 10€

### Soupe de citrouille *Vegetarisch*

Kürbiscreme  
(Cream of pumpkin)

# Plats

Hauptgänge (Maincourses) 23€

## **Filet Mignon**

Rinderfilet/ Kartoffelgratin / Rosenkohl / Zwergorangen  
(*Beef tenderloin / gratin potato / Brussel sprouts / dwarf orange*)

## **Maishähnchen suprême**

Schwarzwurzel / gelbe Bete / wilder Brokkoli / blaue Trüffelkartoffel  
(*Corn feed chicken / salsify / wild broccoli / blue potato / yellow beetroot*)

## **Boudin Noir**

Kross gebratene Blutwurst / Pastinaken Püree / Apfel Chutney  
(*Crispy black pudding / mashed parsnips / apple chutney*)

## **Brandenburger Hirschrücken**

Mohn Schupfnudeln / Rotkohl / Vanille Kürbis / Gewürz-Orangen Jus  
(*Local Venison / poppy seed potato dumplings / red cabbage / vanilla pumpkin / spices-Oranges jus*)

## **Poulpe grillés**

gebratener Pulpo / Kichererbsen / Sanddorn / Krustentier Schaum  
(*Roasted octopus / chickpeas / zucchini / shellfish sauce*)

## **Gnocchi Vegetarisch**

geschmorte Birne / karamellisierte Walnüsse / Sellerie Schaum  
(*Potato gnocchi / braised pear / caramelized walnuts / celery foam*)

## **Moules et Frites (1 kg)**

Miesmuscheln / Weißwein-Pernod Sauce/ Pommes  
(*Mussels/ white-wine Pernod sauce / french-fries*)

# Dessert

Dessert (Dessert) 8€

## **Crème Brûlée**

mit Kardamom und Zimtblüte Crème Brûlée mit braunem Zucker karamellisiert  
(*Crème Brûlée with thyme*)

## **Sélection de sorbet**

hausgemachtes Sorbet  
(*homemade sorbet*)

## **Chocolat et Coing**

Schokolade / Quitte / Rosmarin-Honig Eis  
(*Lemon tarte / white chocolate ice-cream*)

## **Assiette au fromage**

Französische Käseauswahl mit Feigensenf von  
(*Cheese platter with fig mustard*)



## *Alkoholfreie Getränke*

Perrier Mineralwasser mit Kohlensäure	0.33 l	3
Evian Mineralwasser ohne Kohlensäure	0.33 l	3
S.Pellegrino Mineralwasser mit Kohlensäure	0.75 l	5.5
Acqua Panna Mineralwasser ohne Kohlensäure	0.75 l	5.5
Fritz Kola	0.33 l	2.5
Fritz Kola ohne Zucker	0.33 l	2.5
Fritz Limo Orange	0.33 l	2.5
Fritz BIO Apfelsaftschorle	0.33 l	2.9
Fritz BIO Rhabarberschorle	0.33 l	2.9
Thomas Henry Bitter Lemon	0.2 l	2.5
Thomas Henry Spicy Ginger	0.2 l	2.5
Thomas Henry Tonic Water	0.2 l	2.5
Vaihinger Apfelsaft Klar	0.2 l	2.5
Vaihinger Orangensaft	0.2 l	2.5
Vaihinger Tomatensaft	0.2 l	2.5

## *Kaffee & Tee*

Café		2.5
Espresso		2.5
Cappuccino		2.9
Milchkaffee		3.2
Latte Macchiato		3.2
<b>Eilles Tee</b>		<b>3</b>
Pfefferminz	Kamillenblüten	Rooibos Vanilla
Vita Orange	Earl Grey	Grüner Tee mit Minze
Kräutergarten	Bio Vervenia	Bio Darjeeling
Spicy Black Chai	Grüntee mit Zitronengras	
Bio China Jasmin		

## *Bier*

Quartiermeister « Bio Pilsner »	0.33 l	3.2
Lammsbräu Alkoholfrei	0.33 l	3.2
Paulaner Hefe Weißbier Naturtrüb	0.50 l	3.9
Paulaner Hefe Weißbier Alk. frei	0.50 l	3.9
Cidre «Breton»	0.25 l	3.9

## *Apéritif*

Wermut «Noilly Prat»	4 cl	4
Martini Bianco	4 cl	3.5
Martini «Dry »	4 cl	4.5
Aperol Spritz	0.25 l	5
Ricard	4 cl	4.5
Pernod	4 cl	4
Lillet Rosé on the Rocks	4 cl	4
Lillet Blanc on the Rocks	4 cl	4
Lillet Blanc «Hugo»	0.25 l	5
Lillet Rosé «Hugo»	0.25 l	5
Pimm`s & Ginger	0.25 l	5
Cremant de Limoux	0.1 l	5
Champagner	0.1 l	9
Cremant « Mori »	0.1 l	6



## *Whisky 4 cl*

Talisker	10 Jahre	7
Glenmorangie Original	10 Jahre	7.5
Glenmorangie „Dornoch“	10 Jahre	9
Cardhu	12 Jahre	6.5
Nikka Coffey Grain (Japan)	12 Jahre	9
Swiss Highland	12 Jahre	15
The Glenlivet	21 Jahre	20
The Balvenie «Port Wood»	21 Jahre	21

## *Cognac*

Hennessy VS	2 cl	6
Hennessy Fine de Cognac	2 cl	6
Courvoisier VSOP	2 cl	6
Rémy Martin XO	2 cl	10

## *Spirituosen*

Portwein 20 Jahre	4 cl	10
Sherry Don Guido 20 Jahre	4 cl	7
Bas - Armagnac XO	2 cl	8
Vieux Pineau 1976	4 cl	12
Vieux Pineau 1971	4 cl	12
Vieux Pineau	4 cl	7
Grand Manier	4 cl	4
Amaretto Disaronno	4 cl	4
Chartreuse	2 cl	5

## *Fruchtbrände 2cl*

Etter Vielle Alte Quitte „Barrique“		8
Calvados VSOP		4
Calvados Hors D`age		6
Scheibel Moor-Birne		6

## *Grappa 2cl*

Nonino Chardonnay	4
di Amarone	4
Fuoriclasse Riserva 3 anni	4

## *Gin Tonic 4cl*

Monkey 47	8
Hendricks	6
Tanquery 10	7
Staufenberg «Dry Gin»	7

## *Longdrinks*

Bacardi Cola	6
Cuba Libre	6
Campari Orange	5
Vodka Orange	6
Vodka Lemmon	6

## *Eau de Vie 4cl*

Poire Williams	5.5
Mirabelle	5.5
Framboise, Himbeere	5.5

*Alle Preise in € und inkl. MwSt.*