

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:

frische Oliven aus Nyons & Bize-Minervois <i>(Fresh french olives from Nyons & Bize-Minervois)</i>	3.5
Sardines au Muscadet, marinierte Sardinen in Weißwein & Salat <i>(Sardines in white wine and salad)</i>	9
Sardines à l`huile d`Olive et au citron, Sardinen in Olivenöl und Zitrone & Salat <i>(Sardines in olive oil and lemon and salad)</i>	9
Sardines au Piment d`Espelette et Jambon de Bayonne, Sardinen mit Piment d`Espelette und Bayonne Schinken & Salat <i>(Sardines with piment d`Espelette and Bayonne ham and salad)</i>	9
Flammkuchen «Boudin noir» Krosse Blutwurst / Lauch / Crème Fraîche <i>(Tarte Flambé / crème fraiche / crispy black pudding / green onions)</i>	6
Flammkuchen «Elsässer Art» Lauchzwiebel / geräucherter Speck / Crème Fraîche <i>(Tarte Flambé / crème fraiche / smoked bacon / green onions)</i>	6
Flammkuchen «Saumon» 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€

Tartare de Veau « Haché au couteau » 80 gr.
Handgeschnittenes Kalbstatar / Butterbrioche / Grapefruit
(*Veal Tartar / Brioche / grapefruit*)

Burrata Vegetarisch
zweierlei rote Bete / Rucola Öl
(*Burrata cheese / two kinds of beetroot / arugula oil*)

Pate au Truffe
Geflügel Leber Pastete/ Brioche / Kräutersalat
(*Chicken liver pate / Brioche / herb salad*)

Foie Gras de Canard +5 €
Gebratene Entenleber (100gr)/zweierlei Apfel / Portwein Jus
(*Foie Gras (100gr) / two kinds of apple / port wine jus*)

Les Soupes

Suppen (soups) 10€

Soupe de rutabaga
Steckrüben Creme / Makrele / Apfel
(*Cream of rutabaga / mackerel / apple*)

Plats

Hauptgänge (Maincourses) 23€

Geschmorte Ochsenbacke

Sellerie Mousse / Schwarzwurzel
(*Braised ox cheek / celery mousse / salsify*)

Maishähnchen suprême

Gewürzorange Jus / zweierlei Quinoa / Zucchini / Steckrübe
(*Corn feed chicken / orange jus / two kinds of quinoa / zucchini / rutabaga*)

Boudin Noir

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

Skrei

Winter Kabeljau / Spinat Velouté / Blumenkohl / Venere Reis / geschmorter Fenchel
(*winter cod / cauliflower / spinach sauce / black venere rice / braised fennel*)

Getreide Risotto *Vegetarisch*

geschmorte Birne / Kürbis / Rote Bete
(*Grain Risotto / roasted pear / pumpkin / red beet*)

Filet Mignon

Rinderfilet / Wirsing / Gnocchi
(*Filet mignon / savoy cabbage / gnocchi*)

+5 €

Chateaubriand

für 2 Personen am Tisch tranchiert (*Zubereitungszeit ca 30Min.*)
400gr Rinderfilet / Wirsing / Gnocchi
(*For 2 ppl. , cut at the table, preparation Time approx. 30 min.*)
(*400 gr. Filet mignon / savoy cabbage / gnocchi*)

+5 € p.P.

Dessert

Dessert (Dessert) 8€

Crème Brûlée

mit Tonkabohne und braunem Zucker karamellisiert
(*Crème Brûlée with Tonka bean*)

Sélection de sorbet

hausgemachtes Sorbet
(*Homemade sorbet*)

Ananas

Blutorange / Karamell / Schokolade
(*pineapple / blood orange / caramel / chocolate*)

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
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
Eilles Tee		3
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

Aperitif

Cremant de Limoux	0.1 l	5
Champagner	0.1 l	9
Cremant « Mori »	0.1 l	6
Wermut «Noilly Prat»	4 cl	4
Martini Bianco	4 cl	3.5
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
Aperol Spritz	0.25 l	5
Pimm`s No. 1 & Ginger	0.25 l	5
Gordon`s Pink & Tonic	0.25 l	5
Tanqueray No. 10 & Tonic	0.25 l	7.5
Kettel One Dutch Mule	0.25 l	7

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	7.5
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.