

# 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>	4
<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>Kleiner Flammkuchen «Boudin noir»</b> Krosse Blutwurst / Lauch / Crème Fraîche <i>(Tarte Flambé / crème fraiche / crispy black pudding / green onions)</i>	7
<b>Kleiner Flammkuchen «Elsässer Art»</b> Lauchzwiebel / geräucherter Speck / Crème Fraîche <i>(Tarte Flambé / crème fraiche / smoked bacon / green onions)</i>	7
<b>Kleiner Flammkuchen «Saumon»</b> Hausgebeizter Lachs / Lauchzwiebel / Tomate / Crème Fraîche <i>(Tarte Flambé / crème fraiche / marinated salmon / green onions / tomatoes)</i>	7

# «Le grand Mori»

## 3 Gang Menü 38 €

*(3 course menu)*

Tartare de Bœuf

*(Beef Tartar)*

\*\*\*

Maishähnchen suprême

*(Corn feed chicken)*

\*\*\*

Sélection de sorbet

*(Homemade sorbet)*

oder

Assiette au fromage

*(Cheese platter with fig mustard)*

**Weinbegleitung 3 Gläser 15 €uro**

*(Wine accompany 3 glasses)*

# Entrées

## Vorspeisen (Starters)

<b>Tartare de Bœuf « Haché au couteau »</b>	<b>80 gr.</b>	<b>12</b>
Handgeschnittenes Rindertartar / Butterbrioche ( <i>Beef Tartar / Brioche</i> )		
<b>Burrata Vegetarisch</b>		<b>10</b>
Wildkräutersalat / Rucola Öl / eingelegte Beete ( <i>Burrata cheese / salad of wild herbs / arugula oil / pickled beetroot</i> )		
<b>Pate au Truffe</b>		<b>10</b>
Geflügel Leber Pastete / Brioche / Kräutersalat ( <i>Chicken liver pate / Brioche / herb salad</i> )		
<b>Escargots de Bourgogne</b>		<b>8</b>
6 gratinierte Burgunder-Schnecken / Kräuterbutter ( <i>6 grilled burgundy snails / herb butter</i> )		

# Plats

## Hauptgänge (Maincourses)

<b>Geschmorte Ochsenbacke</b>	24
Karotten Mousse / Schwarzwurzel <i>(Braised ox cheek / carrot mousse / salsify)</i>	
<b>Maishähnchen suprême</b>	23
Limetten - Zitronen Graß Schaum / Zucchini / Karotte / Quinoa <i>(Corn feed chicken / lemongrass - lime sauce / quinoa / zucchini / carrot)</i>	
<b>Boudin Noir</b>	22
Kross gebratene Blutwurst / Sellerie Püree / Apfel Chutney <i>(Crispy black pudding / mashed celery / apple chutney)</i>	
<b>Skrei</b>	24
Winter Kabeljau / Spinat Velouté / Blumenkohl / Venere Reis / Fenchel <i>(Winter cod / cauliflower / spinach sauce / black venere rice / fennel)</i>	
<b>Gnocchi</b> <i>Vegetarisch</i>	22
geschmorte Birne / Roquefort / wilder Brokkoli <i>(Gnocchi / roasted pear / Roquefort cheese / wild broccoli)</i>	
<b>Filet Mignon</b>	28
Rinderfilet / Wirsing / Gnocchi <i>(Filet mignon / savoy cabbage / gnocchi)</i>	


# Dessert

Dessert (Dessert)

**Crème Brûlée** 8  
mit Tonkabohne und braunem Zucker karamellisiert  
(*Crème Brûlée with Tonka bean*)

**Sélection de sorbet** 8  
hausgemachtes Sorbet  
(*Homemade sorbet*)

**Chocolat et Mango** 8  
Zweierlei Schokolade / Mango Sorbet  
(*Two kinds of chocolate / mango sorbet*)

**Assiette au fromage**  
Französische Käseauswahl mit Feigensenf von  klein 3 Sorten 8  
(*Cheese platter with fig mustard*) groß 5 Sorten 12

## *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
<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*

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.*