

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

(Salmon 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)

Tartare de Bœuf « Haché au couteau »	80 gr.	12
Handgeschnittenes Rindertartar / Butterbrioche (Beef Tartar / Brioche)		
Spargelsalat <i>Vegetarisch</i>		10
frische Erdbeeren / Burata (Salad of marinated asparagus / fresh strawberries / burrata cheese)		
Pate au Truffe		10
Geflügel Leber Pastete / Brioche / Kräutersalat (Chicken liver pate / Brioche / herb salad)		
Escargots de Bourgogne		8
6 gratinierte Burgunder-Schnecken / Kräuterbutter (6 grilled burgundy snails / herb butter)		
Tartare de Saumon		12
Lachstartar / Gurke / Holzkohle Creme Fraîche (Salmon Tartar / cucumber / coal crème fraîche)		



Les Soupes

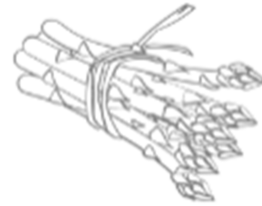
Soupe d`asperges		9
Spargel Creme mit Forellen Kaviar (Cream of asparagus)		



Platz

Hauptgänge (Maincourses)

Jarret D`Agneau	23
Geschmorte Lammkeule / Polenta / Ratatouille (<i>Roasted Lamb shank/ Polenta / ratatouille</i>)	
Saumon	24
gebratener Lachs / geröstete Zitrone / Mairübchen / Cidre Sauce (<i>roasted Salmon / braised lemon / turnip / cidre sauce</i>)	
Asperges <i>Vegetarisch</i>	23
hausgemachte Pasta / Spargel / Bärlauch Sauce (<i>Pasta / asparagus / wild garlic Sauce</i>)	
Rumpsteak	26
Malfatti / confierte Tomaten / junge Zwiebeln (<i>Rump steak / malfatti / tomato / spring onions</i>)	
Maishähnchen suprême	23
neue Kartoffeln / Zucchini / Sellerie / Bärlauch Schaum (<i>Corn feed chicken / wild garlic sauce / zucchini / potatoes</i>)	
Beelitzer Spargel	
Neue Kartoffel / Hollandaise (<i>Local fresh asparagus with potatoes and sauce hollandaise</i>)	
Wählen Sie dazu...: (<i>Add your choice of...</i>)	
Rumpsteak	28
(<i>Rumpsteak</i>)	
gebratener Lachs	26
(<i>roasted Salmon</i>)	
Maishähnchen suprême	25
(<i>Corn feed chicken</i>)	




Dessert

Dessert (Dessert)

Crème Brûlée 8
mit Thymian und braunem Zucker karamellisiert
(*Crème Brûlée with thyme*)

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

Tiramisu a la Rhubarbe 8
Rhabarber / Mandel Biskuit / Vanille Crème
(*Rhubarb tiramisu / almond biscuit / vanilla crème*)

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
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

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.