

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 Bize-Minervois <i>(Fresh french olives from 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)*

Pfifferling Cremesuppe
(Cream of chanterelle)

Maishähnchen suprême
(Corn feed chicken)

Sélection de sorbet
(Homemade sorbet)
oder
Creme Brûlée à l'orange
(Creme Brûlée with orange)

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

Moules

(Mussel menu)

2 Gang Menü 32 €

(2 course menu)

3 Gang Menü 38 €

(3 course menu)

4 Gang Menü 45 €

(4 course menu)

6 Austern «Fine de Claires»

(6 oysters «fine de Claire»)

Jakobsmuscheln

(Scallops)

Cocotte au Palourdes et Moules

(Mussels)

Sélection de sorbet

(Homemade sorbet)

Weinbegleitung je Glas 5 €uro

(Wine accompany by each glass 5€)

Entrées

Vorspeisen (Starters)

Coquille St. Jaques	12
Jakobsmuscheln / zweierlei Blumenkohl / Sanddorn (Scallops / two kinds of Cauliflower / sea buckthorn)	
Pâte au Truffe	10
Geflügel Leber Pastete/ Brioche / Kräutersalat (Chicken liver pate / Brioche / herb salad)	
Wachtel	12
Brust und Keule/ Beluga Linsen / rote und gelbe Bete (quail / beluga lentils / red and yellow beetroot)	
Escargots de Bourgogne	8
6 gratinierte Burgunder-Schnecken / Kräuterbutter (6 grilled burgundy snails / herb butter)	
Waldorf Salat neu interpretiert <i>Vegetarisch</i>	9 €
Sellerie creme / zweierlei Walnuss / Apfel (Cream of celery/ two kinds of walnuts / apple)	
6 Huîtres «Fine de Claires»	15 €
6 Austern «Fine de Claires»/Rotwein Charlotten /Zitrone (6 oysters «fine de Claire»/lemon/ red wine shallots)	

Les Soupes

Crème de girolles	8
Pfifferlings Creme (cream soup of chanterelle)	

Plats

Hauptgänge (Maincourses)

Carré d`Agneau	26
Lammkarree / Wirsing / Kumquats / Kartoffelstock (<i>rack of lamb / savoy cabbage / kumquats / mashed potatoes</i>)	
Cocotte au Palourdes et Moules	24
Miesmuscheln und Venusmuscheln / Gnocchi / Sellerie / Hummer Schaum (<i>Mussels / Gnocchi/ celery / lobster sauce</i>)	
Trüffel <i>Vegetarisch</i>	25
Tagliolini / Pfifferlinge / frischer Sommer Trüffel (<i>Tagliolini / fresh summer truffle / chanterelle</i>)	
Boudin Noir	22
Kross gebratene Blutwurst / Kartoffelstampf / Calvados Apfel (<i>Crispy black pudding / mashed potatoes / calvados apple</i>)	
Poulet Jaune	23
Maishähnchen Brust / rote und gelbe Beete / wilder Brokkoli (<i>Corn feed chicken / two kinds of beetroot / wild broccoli</i>)	


Dessert

Dessert (Dessert)

Crème Brûlée à l'orange 8
und braunem Zucker karamellisiert
(*Crème Brûlée with orange*)

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

Mousse au Chocolat 8
Schokoladen Mousse / Kumquats / Fleur de Sel Crumble
(*chocolate mousse / kumquat / fleur de sel crumble*)

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
Cardhu	12 Jahre	6.5
Nikka Coffey Grain (Japan)	12 Jahre	9
Swiss Highland	12 Jahre	10
The Glenlivet	18 Jahre	12
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.