

# 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

# Flammkuchen aus dem Steinofen

	Normale	Petite
<b>Flammkuchen «Boudin noir»</b> Krosse Blutwurst / Lauchzwiebel / Crème Fraîche <i>(Tarte Flambée / crispy black pudding / green onions / crème fraiche )</i>	11	7
<b>Flammkuchen «Elsässer Art»</b> geräucherter Speck / Lauchzwiebel / Crème Fraîche <i>(Tarte Flambée / smoked bacon / green onions / crème fraiche)</i>	11	7
<b>Flammkuchen « Provençale »</b> Ziegenkäse / Lauchzwiebel / Tomaten / Crème Fraîche <i>(Tarte Flambée / goat cheese / green onions / crème fraiche / Tomatoes)</i>	12	7

## « Le Petite Mori »

3 Gang Menü 39 €

*(3 course menu)*

Velouté de potimarron

*(Cream soup of pumpkin / chutney / pumpkin seed oil)*

\*\*\*

Poulet Jaune

*(Corn feed chicken)*

\*\*\*

Crème Brûlée à la cardamome

*(Creme Brûlée with cardamom)*

Weinbegleitung 3 Gläser 15 €

*(Wine accompany 3 glasses)*

## «Le Grande Mori»

4 Gang Menü 45 €

*(4 course menu)*

Burrata

*(Burrata)*

\*\*\*

Velouté de potimarron

*(Cream soup of pumpkin / chutney / pumpkin seed oil)*

\*\*\*

Poulet Jaune

*(Corn feed chicken)*

\*\*\*

Crème Brûlée à la cardamome

*(Creme Brûlée with cardamom)*

Weinbegleitung 4 Gläser 20 €

*(Wine accompany 4 glasses)*

# Entrées

*Vorspeisen (Starters)*

<b>Escargots de Bourgogne</b>	7
6 gratinierte Burgunder-Schnecken / Kräuterbutter <i>(6 grilled burgundy snails / herb butter)</i>	
<b>Coquille St. Jacques</b>	10
Jakobsmuschel / Gurke / Linsencreme / fermentierter Knoblauch <i>(Scallop / cucumber / lentil mousse / fermented garlic)</i>	
<b>Burrata <i>Vegetarisch</i></b>	10
Feigen / Kräuter Salat / Holunder Dressing <i>(Burrata / figs / herb salads / elder dressing)</i>	
<b>Pâté aux Truffes</b>	9
Geflügel Leber Pastete/ Brioche / Kräutersalat <i>(Chicken liver pate / Brioche / herb salad )</i>	

# Les Soupes

*Suppen (soup)*

<b>Velouté de potimarron</b>	8
Kürbiscreme / Chutney / Kernöl <i>(Cream soup of pumpkin / chutney / pumpkin seed oil)</i>	

# Plats

## Hauptgänge (Maincourses)

<b>Poulet Jaune</b>	23
Maishähnchen Brust / zweierlei Karotte / Sellerie / Rosenkohl <i>(Corn feed chicken / two kinds of carrots / celery / Brussels sprouts)</i>	
<b>Pulpo grillé</b>	24
gebratene Pulpo/ Aubergine / confierte Tomaten / Koriander Pesto <i>(Roasted squid / Eggplant / tomatoes / cilantro pesto)</i>	
<b>Malfatis <i>Vegetarisch</i></b>	23
Rucola / gebratene Steinpilze / Tomaten / Kürbis <i>(Malfatis / tomatoes / porcini / pumpkin)</i>	
<b>Boudin Noir</b>	22
Kross gebratene Blutwurst / Kartoffelstampf / Calvados Apfel <i>(Crispy black pudding / mashed potatoes / calvados apple)</i>	
<b>Rumpsteak (ca. 250gr)</b>	24
gebratene Steinpilze / Risotto / Karotte , <i>(Rumpsteak / roasted porcini / risotto )</i>	
<b>Moules frites (1 kg)</b>	20
Miesmuscheln / Weißwein-Pernod Sauce/ Pommes <i>(Mussels/ white-wine Pernod sauce / french-fries)</i>	

# Desserts

*Dessert (Dessert)*

<b>Crème Brûlée à la cardamome</b>		8
mit Orange und braunem Zucker karamellisiert <i>(Creme Brûlée with cardamom)</i>		
<b>Sélection de sorbets</b>		8
hausgemachte Sorbets <i>(Homemade sorbet)</i>		
<b>Chocolat et Coing</b> (Zubereitungszeit ca. 15min.)		8
Schokoladen Soufflé / Birnen Chutney / Blutorangen Sorbet / <i>(chocolate soufflé / pear chutney / blood orange sorbet)</i>		
<b>Assiette de fromages</b>	3 Sorten	9
Französische Käseauswahl mit Feigensenf <i>(Cheese platter with fig mustard)</i>	5 Sorten	15

*Alle Preise in € und inkl. MwSt.*

# 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	3
Fritz Kola ohne Zucker	0.33 l	3
Fritz Limo Orange	0.33 l	3
Fritz BIO Apfelsaftschorle	0.33 l	3
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>		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 «brut»	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	6
Lillet Rosé «Hugo»	0.25 l	6
Aperol Spritz	0.25 l	6
Pimm`s No. 1 & Ginger	0.25 l	6
Gordon`s Pink & Tonic	0.25 l	6
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
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
Ziegler Obstbrand		5
Ziegler Weinbergpfirsich		6

## Grappa 2cl

Nonino Chardonnay	4
di Amarone	4
Fuoriclasse Riserva 3 anni	4

## Gin Tonic 4cl

Monkey 47	8
Hendricks	6
Tanqueray 10	7.5
Staufenberg «Dry Gin»	7

## Longdrinks

Bacardi Cola	6
Cuba Libre	6
Campari Orange	6
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*