

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

« Le Petit Mori »

3 Gang Menü 39 €

(3 course menu)

Velouté à l'ail sauvage
(Cream soup of wild garlic)

Poulet Jaune
(Corn feed chicken)

Crème Brûlée à l'orange
(Creme Brûlée with orange)

Weinbegleitung 3 Gläser
15 Euro

(Wine accompany 3 glasses)

«Le Grand Mori»

4 Gang Menü 49 €

5 Gang Menü 55 €

(4 or 5 course menu)

Tartare de Bœuf « Haché au couteau »

(Beef Tartar / Brioche)

Velouté à l'ail sauvage
(Cream soup of wild garlic)

Rumpsteak
(rumpsteak)

oder

Cabillaud
(Roasted cod fish)

Assiette de fromages
(Cheese platter)

Crème Brûlée à l'orange
(Creme Brûlée with orange)

Weinbegleitung 4 Gläser
20 Euro

(Wine accompany 4 glasses)

Entrées

Vorspeisen (Starters)

Escargots de Bourgogne 6 gratinierte Burgunder-Schnecken / Kräuterbutter <i>(6 grilled burgundy snails / herb butter)</i>	8
Épinard <i>Vegetarisch</i> Spinatsalat / Himbeervinaigrette / karamellisierte Walnüsse / marinierte Feigen <i>(baby spinach / raspberry vinaigrette / caramelized walnuts / marinated figs)</i>	9
Pâté de volaille Geflügel Leber Pastete / Brioche / Kräutersalat <i>(Chicken liver pate / Brioche / herb salad)</i>	9
Tartare de Bœuf « Haché au couteau » Handgeschnittenes Rindertartar / Butterbrioche <i>(Beef Tartar / Brioche)</i>	80 gr. 13
Coquille St. Jacques Jakobsmuscheln / Sellerie / gepuffter Quinoa / Feldsalat <i>(Roasted scallops / celery / puffed quinoa / lambs lettuce)</i>	14

Les Soupes

Suppen (soup)

Velouté à l`ail sauvage Bärlauchcreme / pain d`Épices <i>(Cream soup of wild garlic / pain d`Épices)</i>	9
---	---

Plats

Hauptgänge (Maincourses)

Poulet Jaune Maishähnchen Brust / Karotte / Sellerie / Jus <i>(Corn feed chicken / carrots / celery / sage jus)</i>	25
Loup de Mer Wolfsbarschfilet / grüner Spargel / Paprika-Hummerschaum / Kartoffel-Erbsen Püree <i>(Roasted winter codfish / capers and lemon / ratatouille / mashed potatoes and peas)</i>	25
Boudin Noir Kross gebratene Blutwurst / Kartoffelstampf / Calvados Apfel / eingelegte Zwiebeln <i>(Crispy black pudding / mashed potatoes / calvados apple / pickled onions)</i>	24
Betterave <i>Vegetarisch</i> Rote Bete Risotto / Zucchini / Ziegenfrischkäse <i>(Beetroot risotto / zucchini / goat cream cheese)</i>	22
Rumpsteak Portwein Charlotten / Karotten-Vanille-Mousseline / Zucchini <i>(Rumpsteak / carrot-vanilla-mousseline / zucchini)</i>	25

Flammkuchen aus dem Steinofen

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

Desserts

Dessert (Dessert)

Crème Brûlée à l`orange mit Orange und braunem Zucker karamellisiert <i>(Crème Brûlée with orange)</i>		9
Sélection de sorbets hausgemachte Sorbets <i>(Homemade sorbet)</i>		9
Assiette de fromages Französische Käseauswahl mit Feigensenf <i>(Cheese platter with fig mustard)</i>	3 Sorten	10
Mousse au Mascarpone Mascarpone Mousse / marinierte Heidelbeeren / Crumble <i>(Mascarpone mousse / marinated blueberries / crumble)</i>		9

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser von der Taunusquelle mit Kohlensäure	0.25 l	3
ohne Kohlensäure	0.25 l	3
mit Kohlensäure	0.75 l	5.9
ohne Kohlensäure	0.75 l	5.9
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

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	3.5
Paulaner Hefe Weißbier Naturtrüb	0.50 l	4.2
Paulaner Hefe Weißbier Alk. frei	0.50 l	4.2
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
The Glenlivet	18 Jahre	12
The Balvenie «Port Wood»	21 Jahre	21

Cognac

Hennessy VS	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	4 cl	7
Grand Manier	4 cl	4
Amaretto Disaronno	4 cl	4
Chartreuse	2 cl	5

Fruchtbrände 2cl

Calvados VSOP	4
Calvados Hors D`age	6
Scheibel Moor-Birne	6
Ziegler Obstbrand	5
Feinbrennerei Niederfinow - Mirabelle	5
Feinbrennerei Niederfinow - Bio Apfel Topaz, aus dem Eichenfass	6,5

Grappa & Marcs 2cl

Nonino Chardonnay	4
di Amarone	4
Vieux Marc de Bourgogne	4

Gin Tonic 4cl

Monkey 47	8
Hendricks	6
Tanquery 10	7.5
Berliner Brandstifter	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