

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. Nach 7 Jahren in der Stresemannstraße geht es zurück zu den Wurzeln nach Hermsdorf

Jetzt freue ich mich darauf Sie hier verwöhnen zu dürfen

Bon appétit

«Le Grand Mori»

3 Gang Menü 45

4 Gang Menü 55

5 Gang Menü 65

Filet d'agneau rôti en salade

Lammfilet gebraten / Wildkräutersalat / Erdbeere
oder

Tartare de Bœuf « Haché au couteau »

Handgeschnittenes Rindertartar / Butterbrioche

Bisque de homard

Hummer Bisque

Selle d'agneau

Lammrücken / Bärlauch Kruste / grüne Bohnen / Kartoffelstampf
oder

Loup de Mer

Wolfsbarsch / Sellerie – Erbsen Püree / Mangold

Assiette de fromages

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

Crème Brûlée à l'orange

mit Orange und braunem Zucker karamellisiert
oder

Rhubarbe

Geschmorter Rhabarber / Mascarpone / weiße Schokolade

« Le Petit Mori »

3 Gang Menü 39

Velouté à l'ail sauvage

Bärlauchcreme

Poulet Jaune

Maishähnchen Brust / Karotte / Sellerie / Jus

Crème Brûlée à l'orange

mit Orange und braunem Zucker karamellisiert

Entrées

Vorspeisen (Starters)

Escargots de Bourgogne		9
<i>6 gratinierte Burgunder-Schnecken / Kräuterbutter (6 grilled burgundy snails / herb butter)</i>		
Pâté de volaille		9
<i>getrüffelte Geflügelleber Pastete/ Brioche / Kräutersalat / Calvados Gelee (Truffled Chicken liver pate / Brioche / herb salad / calvados jelly)</i>		
Tartare de Bœuf « Haché au couteau »	80 gr.	15
<i>Handgeschnittenes Rindertartar / Butterbrioche (Beef Tartar / Brioche)</i>		
Fromage de chèvre frais <i>Vegetarisch</i>		10
<i>karamellierter Ziegenfrischekäse / Wildkräutersalat / grüner Spargel (Caramelized goat cream cheese/ herb salad/ green asparagus)</i>		
Cailles à la Dauphinoise		14
<i>Brust und Keule von der Wachtel / geräucherter Speck / Erbsen Mousseline (Quail Leg and Brest / smoked bacon / pea mousseline)</i>		
Filet d'agneau rôti en salade		14
<i>Lammfilet gebraten / Wildkräutersalat / Erdbeere (filet of lamb / herb salad / strawberries)</i>		

Les Soupes

Suppen (soup)

Velouté à l'ail sauvage		8
<i>Bärlauchcreme (Cream soup of wild garlic)</i>		
Bisque de homard		12
<i>Hummer Bisque (Lobster Bisque)</i>		

Plats

Hauptgänge (Maincourses)

Loup de mer Wolfsbarsch / Sellerie – Erbsen Püree / Mangold <i>(Seabass / celery-peas puree / chard)</i>	26
Lapin sauce provençale Geschmorte Beelitzer Kaninchenkeule / Paprika / neue Kartoffeln <i>(braised leg of rabbit / bell pepper / small potatoes)</i>	25
Boudin Noir Kross gebratene Blutwurst / Kartoffelstampf / Calvados Apfel / eingelegte Zwiebeln <i>(Crispy black pudding / mashed potatoes / calvados apple / pickled onions)</i>	24
Risotto à l`ail sauvage <i>Vegetarisch</i> Bärlauch Risotto / grüner Spargel/ Tomate <i>(Risotto with wild garlic / green asparagus / tomato)</i>	23
Filet Mignon Rinderfilet / zweierlei Karotte / Schupfnudeln <i>(Veal Steak/ two kind of carrots / schupfnudle)</i>	29
Poulet Jaune Maishähnchen Brust / Karotte / Sellerie / Jus <i>(Corn feed chicken / carrots / celery / sage jus)</i>	24
Selle d`agneau Lammrücken / Bärlauch Kruste / grüne Bohnen / Kartoffelstampf <i>(rack of lamb / crust of wild garlic / green beans / mashed potatoes)</i>	26

Desserts

Dessert (Dessert)

Crème Brûlée à l`orange mit Orange und braunem Zucker karamellisiert <i>(Crème Brûlée with orange)</i>		10
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	12
Rhubarbe Geschmorter Rhabarber / Mascarpone / weiße Schokolade <i>(Braised rhubarb / Mascarpone / white chocolate)</i>		10
Fraise Erdbeeren / Creme <i>Pâtissier</i> / Pistazie / <i>(Strawberries / crème Pâtissier / pistachio)</i>		10

Allergene Kennzeichnung

Über die in den Speisen enthaltenen Allergene informieren Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Gerne beraten wir Sie zu alternativen

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	3.5
Fritz Kola ohne Zucker	0.33 l	3.5
Fritz Limo Orange	0.33 l	3.5
Fritz BIO Apfelsaftschorle	0.33 l	3.5
Thomas Henry Bitter Lemon	0.2 l	3
Thomas Henry Spicy Ginger	0.2 l	3
Thomas Henry Tonic Water	0.2 l	3
Vaihinger Apfelsaft Klar	0.2 l	3
Vaihinger Orangensaft	0.2 l	3

Kaffee & Tee

Café		3
Espresso		3
Cappuccino		3.5
Milchkaffee		3.7
Latte Macchiato		3.7

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

Bayreuther „Hell“ Pils vom Faß	0.33 l	3.9
	0.50 l	5.5
Paulaner Hefe Weißbier Naturtrüb	0.50 l	4.5
Paulaner Hefe Weißbier Alk. frei	0.50 l	4.5
Cidre Breton «brut»	0.25 l	3.9

Apéritif

Cremant de Limoux	0.1 l	5
Champagner	0.1 l	10
Champagner, rosé	0.1 l	11
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 «Double Wood»	12 Jahre	10
J. Walker Blended	12 Jahre	7
The Macallan «sherry oak»	12 Jahre	9

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	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 - Bio Apfel Topaz, aus dem Eichenfass	6,5
Etter Quitte aus dem Hausgarten	7
Etter Haselnüssli	7

Grappa & Marcs 2cl

Nonino Chardonnay	4
di Amarone	5
Vieux Marc de Bourgogne	4

Gin Tonic 4cl

Monkey 47	8
Hendricks	6
Tanquery 10	7.5
Berliner Brandstifter	7

Longdrinks

Bacardi Cola	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