

# 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 d'asperges**

Spargelcreme / grüner Spargel

\*\*\*

**Poulet Jaune**

Maishähnchen Brust / Karotte / Sellerie / Jus

\*\*\*

**Crème Brûlée à l'orange**

mit Orange und braunem Zucker karamellisiert

# Entrées

*Vorspeisen (Starters)*

<b>Escargots de Bourgogne</b>		9
6 gratinierte Burgunder-Schnecken / Kräuterbutter <i>(6 grilled burgundy snails / herb butter)</i>		
<b>Pâté de volaille</b>		9
getrübete Geflügelleber Pastete / Brioche / Kräutersalat / Calvados Gelee <i>(Truffled Chicken liver pate / Brioche / herb salad / calvados jelly)</i>		
<b>Tartare de Bœuf « Haché au couteau »</b>	80 gr.	15
Handgeschnittenes Rindertartar / Butterbrioche <i>(Beef Tartar / Brioche)</i>		
<b>Fromage de chèvre frais</b> <i>Vegetarisch</i>		10
karamellierter Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / grüner Spargel <i>(Caramelized goat cream cheese / herb salad / green asparagus)</i>		
<b>Filet d'agneau rôti en salade</b>		14
Lammfilet gebraten / Wildkräutersalat / Erdbeere <i>(filet of lamb / herb salad / strawberries)</i>		



# Les Soupes

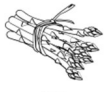

*Suppen (soup)*

<b>Velouté d'asperges</b>		8
Spargelcreme / grüner Spargel <i>(Cream soup of asparagus / green asparagus)</i>		
<b>Bisque de homard</b>		12
Hummer Bisque <i>(Lobster Bisque)</i>		



# Plats

## Hauptgänge (Maincourses)

<b>Loup de mer</b> Wolfsbarsch / Sellerie – Erbsen Püree / Mangold <i>(Seabass / celery-peas puree / chard)</i>	26	
<b>Lapin sauce provençale</b> Geschmorte Beelitzer Kaninchenkeule / Paprika / neue Kartoffeln <i>(braised leg of rabbit / bell pepper / small potatoes)</i>	25	
<b>Boudin Noir</b> Kross gebratene Blutwurst / Kartoffelstampf / Calvados Apfel / eingelegte Zwiebeln <i>(Crispy black pudding / mashed potatoes / calvados apple / pickled onions)</i>	24	
<b>Filet Mignon</b> Rinderfilet / zweierlei Karotte / Schupfnudeln <i>(Veal Steak / two kind of carrots / schupfnudle)</i>	29	
<b>Poulet Jaune</b> Maishähnchen Brust / Karotte / Sellerie / Jus <i>(Corn feed chicken / carrots / celery / sage jus)</i>	24	
<b>Selle d`agneau</b> Lammrücken / Bärlauch Kruste / grüne Bohnen / Kartoffelstampf <i>(rack of lamb / crust of wild garlic / green beans / mashed potatoes)</i>	26	
<b>Spargel aus Kremmen</b> <i>Vegetarisch</i> Neue Kartoffeln / Hollandaise <i>(Local fresh asparagus with potatoes and sauce hollandaise)</i>	24	
<b>Wählen Sie dazu:</b> (Add your choice of...)		
<b>Rinderfilet</b> <i>(Filet Mignon)</i>	32	
<b>gebratener Wolfsbarsch</b> <i>(Roasted Seabass)</i>	29	
<b>Maishähnchen suprême</b> <i>(Corn feed chicken)</i>	27	

# Desserts

*Dessert (Dessert)*

<b>Crème Brûlée à l`orange</b> mit Orange und braunem Zucker karamellisiert <i>(Crème Brûlée with orange)</i>		10
<b>Sélection de sorbets</b> hausgemachte Sorbets <i>(Homemade sorbet)</i>		9
<b>Assiette de fromages</b> Französische Käseauswahl mit Feigensenf <i>(Cheese platter with fig mustard)</i>	<b>3 Sorten</b>	12
<b>Rhubarbe</b> Geschmorter Rhabarber / Mascarpone / weiße Schokolade <i>(Braised rhubarb / Mascarpone / white chocolate)</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
Fritz Rhabarberschorle	0.33 l	3.5
Rixdorfer Fassbrause	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
<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

Bayreuther „Hell“ Pils vom Faß	0.33 l	3.9
	0.50 l	5.5
Maisel's Weiße	0.50 l	4.5
Maisel's Weiße Alkohol 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
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

# 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 10 Jahre	4 cl	7
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
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*