

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 « *Gibien* »

3 Gang Menü 49

4 Gang Menü 59

5 Gang Menü 69

Carpaccio de Cerf

Hirsch Carpaccio / Preiselbeeren / Pinienkerne

Velouté de potimarron

Kürbiscreme / Chutney / Kernöl

Médallions de cerfs

Hirschrücken/ Rosenkohl / Spätzle / Preiselbeeren

Assiette de fromages

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

Crème Brûlée

mit Tonkbohne und braunem Zucker karamellisiert
oder

Marron et Pomme

Maronenmousse / Apfel / Krumble / Preiselbeeren

« Le Petit Mori »

3 Gang Menü 39

Bisque de Homard

Hummer Bisque

Poulet Jaune

Maishähnchen Brust / Sellerie / Karotte

Crème Brûlée

mit Tonkbohne 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>getrübefelte 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>		
Salade de figues <i>Vegetarisch</i>		12
<i>Gefüllte Feige / Schafskäse / Walnuss / Kräutersalat (Filled fig / goat cream cheese / walnuts / herbal salad)</i>		
Carpaccio de Cerf		14
<i>Hirsch Carpaccio / Preiselbeeren / Pinienkerne (Venison carpaccio / cranberries / pine nuts)</i>		

Les Soupes

Suppen (soup)

Velouté de potimarron <i>Vegetarisch</i>		10
<i>Kürbiscreme / Chutney / Kernöl (Cream soup of pumpkin / chutney / pumpkin seed oil)</i>		
Bisque de Homard		10
<i>Hummer Bisque (Lobster Bisque)</i>		

Plats

Hauptgänge (Maincourses)

Médailles de Lotte	26
Seeteufel Medaillons / Champagnerkraut / Belugalinsen <i>(Monkfish medallions / sauerkraut / beluga lentils)</i>	
Boudin Noir	24
Kross gebratene Blutwurst / Kartoffelstampf / Calvados Apfel / eingelegte Zwiebeln <i>(Crispy black pudding / mashed potatoes / calvados apple / pickled onions)</i>	
Filet de Bœuf	29
Rinderfilet / Kürbis / Rosenkohl <i>(Beef tenderloin / pumpkin / Brussel Sprouts)</i>	
Poulet Jaune	25
Maishähnchen Brust / Sellerie / Karotte <i>(Corn feed chicken / celery / carrot)</i>	
Pâtes aux Truffes <i>Vegetarisch</i>	28
Frische Tagliolini / Herbsttrüffel <i>(Pasta / fresh truffle)</i>	
Médailles de cerfs	30
Hirschrücken/ Rosenkohl / Spätzle / Preiselbeeren <i>(Venison / Brussel Sprouts / spätzle / cranberries)</i>	
Goulasch de Gibier	25
Wildgulasch/ Rosenkohl / Spätzle / Preiselbeeren <i>(Venison / Brussel Sprouts / spätzle / cranberries)</i>	

Desserts

Dessert (Dessert)

Crème Brûlée mit Tonkabohne und braunem Zucker karamellisiert <i>(Crème Brûlée with Tonka beans)</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
Marron et Pomme Maronenmousse / Apfel / Krumble / Preiselbeeren <i>(Chestnuts mousse/ apple / crumble / cranberries)</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	6.5
ohne Kohlensäure	0.75 l	6.5
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		3.5
Espresso		3.2
Cappuccino		3.9
Milchkaffee		3.9
Latte Macchiato		3.9
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
Maisel's Weiße	0.50 l	4.5
Maisel's Weiße Alkohol frei	0.50 l	4.5
Cidre Breton «brut»	0.25 l	4.3

Apéritif

Cremant de Limoux	0.1 l	6
Champagner	0.1 l	10
Cremant « Mori »	0.1 l	7
Wermut «Noilly Prat»	4 cl	5
Martini Bianco	4 cl	4
Ricard	4 cl	5
Pernod	4 cl	5
Lillet Rosé on the Rocks	4 cl	5
Lillet Blanc on the Rocks	4 cl	5
Lillet Blanc «Hugo»	0.25 l	7
Lillet Rosé «Hugo»	0.25 l	7
Aperol Spritz	0.25 l	7
Pimm`s No. 1 & Ginger	0.25 l	7
Gordon`s Pink & Tonic	0.25 l	7
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