

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 zusammen mit
Clément, Barry, Thao, Huy, Daniel & Rafael

Bon appétit

Bier

Bayreuther „Hell“ Pils vom Faß	0.3 l	4.3
Bayreuther „Hell“ Pils vom Faß	0.5 l	5.9

Maisel's Weiße	0.50 l	5.2
Maisel's Weiße Alkohol frei	0.50 l	5.2

Apéritif

0.1 l

Crémant de Limoux	8
Crémant « Mori » (mit Sirup)	9
Kir Cassis	9

Champagner	13
Champagner Laurent Perrier « la Cuvée Brut »	18

4 cl

Wermut « Noilly Prat »	5
Martini Bianco	4
Martini Rosso	4

Ricard	5
Pernod	5

Lillet Rosé on the Rocks	5
Lillet Blanc on the Rocks	5

0.25 l

Cidre Breton « brut »	4.5
Lillet Blanc « Hugo »	7
Lillet Rosé « Hugo »	7
Aperol Spritz	7
Pimm's No. 1 & Ginger	7
Gordon's Pink & Tonic	7
Tanqueray No. 10 & Tonic	7.5

«Le Grand Mori» Canard

Salade d'automne *Vegetarisch*
Kräutersalat / Bete / Kürbis / Granatapfel / Frischkäsemousse
oder
Pâté en croûte de Gibier
Wildpastete/ Kräutersalat / Wildpreiselbeeren

Consommé d'oie Célestine
Klare Gänse Consommé / Sellerie / Flädle

Canard braisée
Geschmorte Entenkeule / Rotkohl / Kartoffelklos

Assiette de fromages
Französische Käseauswahl mit Feigensenf

Crème Brûlée à l'orange
braunem Zucker karamellisiert
oder

Marron et coing
Maronenmousse / Quitten-Chutney / Sesam Eis

3 Gang Menü 49

4 Gang Menü 59

5 Gang Menü 69

« Le Petit Mori »

Velouté de potimarron
Kürbiscreme / Chutney / wildschweinschinken

Poulet Jaune
Maishähnchen Brust / Sellerie / Karotte

Crème Brûlée à l'orange
braunem Zucker karamellisiert

3 Gang Menü 43

Entrées

Vorspeisen (Starters)

Escargots de Bourgogne 9

6 gratinierte Burgunder-Schnecken / Kräuterbutter
(6 grilled burgundy snails / herb butter)

Pâté en croûte de Gibier 14

Wildpastete/ Kräutersalat / Wildpreiselbeeren
(game-meat & poultry pate / herb salad / cranberries)

Tartare de Bœuf « Haché au couteau » 15

Handgeschnittenes Rindertartar ca. 80 gr. / Butterbrioche
(Beef Tartar / Brioche)

Foie Gras de Canard (100gr.) 19

Gebratene Entenleber / Apfel / Quitte
(Foie Gras / apple / quince)

Salade d'automne *Vegetarisch* 13

Kräutersalat / Bete / Kürbis / Granatapfel / Frischkäsemousse
(herb salad / beetroot / pomegranates / pumpkin / cream cheese mousse)

Les Soupes

Suppen (soup)

Velouté de potimarron 12

Kürbiscreme / Chutney / wildschweinschinken
(Cream soup of pumpkin / chutney / wild boar ham)

Consommé d'oie Célestine 11

Klare Enten Consommé / Sellerie / Flädle
(clear goose broth / celery / pancake strips)

Plats

Hauptgänge (Maincourses)

Poulet Jaune 26

französische Maishähnchen Brust / Sellerie / Karotte
(Corn feed chicken / celery / carrot)

Boudin Noir 25

Kross gebratene Thüringer Blutwurst / Kartoffelstampf / Calvados Apfel / eingelegte Zwiebeln
(Crispy black pudding / mashed potatoes / calvados apple / pickled onions)

Oie braisée 29

Geschmorte Entenkeule / Rotkohl / Kartoffelklos
(braised Duck leg / red cabbage / potato dumpling)

Gnocchi *Vegetarisch* 24

Gnocchi / Steinpilzschaum / gelbe Bete / Kürbis / Rosenkohl
(Gnocchi / porcini mushrooms foam / yellow beetroot / pumpkin)

Médallions de cerf 35

Thüringer Hirschrücken/ zweierlei Kürbis / Rosenkohl / Preiselbeeren
(Venison / Brussel Sprouts / two kind of pumpkin / cranberries)

Cabillaud 28

Kabeljaufilet / Sellerie-Erbсенmousse / Nori / Beurre noisette
(filet of codfish / Celery-peas mousse / nori / beurre noisette)

Desserts

Dessert (Dessert)

Crème Brûlée à l'orange 12
braunem Zucker karamellisiert
(Crème Brûlée with orange)

Sélection de sorbets 9
hausgemachte Sorbets
(Homemade sorbet)

Assiette de fromages 13
Französische Käseauswahl mit Feigensenf
(Cheese platter with fig mustard)

Marron et coing 12
Maronenmousse / Quitten-Chutney / Sesam Eis
(Chestnuts mousse / quince chutney / sesame ice cream)

Affogato 6
Vanille Eis / Espresso
(Vanilla Ice-cream / Espresso)

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 „Taunusquelle“

0.25 l

Medium 3

Still 3

0.75 l

Medium 6.5

Still 6.5

0.3 l

Fritz Kola 3.5

Fritz Kola ohne Zucker 3.5

Fritz Limo Orange 3.5

Fritz BIO Apfelsaftschorle 3.5

Fritz Rhabarberschorle 3.5

Rixdorfer Fassbrause 3.5

0.2 l

Thomas Henry Bitter Lemon 3.2

Thomas Henry Spicy Ginger 3.2

Thomas Henry Tonic Water 3.2

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

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

4cl

Hennessy VS	6	
Courvoisier VSOP	6	
Rémy Martin XO	10	

Spirituosen

2cl

Bas - Armagnac XO	8	
Chartreuse	5	

4cl

Portwein 10 Jahre	7	
Sherry Don Guido 20 Jahre	7	
Vieux Pineau	7	
Grand Manier	4	
Amaretto Disaronno	4	

Fruchtbrände

2cl

Calvados VSOP	4	
Calvados Hors D`age	6	
Scheibel Moor-Birne	6	
Ziegler Zwetschge	5	
Etter Quitte aus dem Hausgarten	7	
Etter Vielle Orange	7	
Etter Vielle Prune	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
Tanqueray 10	7.5
Berliner Brandstifter	7

Longdrinks

0.3l

Bacardi Cola	7,5
Campari Orange	7,5
Vodka Orange	7,5
Vodka Lemmon	7,5

Eau de Vie

2cl

Poire Williams	5.5
Mirabelle	5.5
Framboise, Himbeere	5.5

Alle Preise in € und inkl. MwSt