

# 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, Valentino, Rafael, Daniel & Nele

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» Truffe



Cromesquis de tête de veau  
Kalbskopf Pralinen / Trüffel Vinaigrette / Frisee  
oder  
Tartare de Bœuf « Haché au couteau »  
Handgeschnittenes Rindertartar ca. 80 gr. / Butterbrioche

\*\*\*

Velouté de choucroute et truffes  
Sauerkraut creme / Kalbsbries / Trüffel

\*\*\*

Ravioli aux Truffes *Vegetarisch*  
Ravioli / Pilz-Duxelles / Perigord Trüffel / schwarze Wallnüsse / Comte

\*\*\*

Assiette de fromages  
Französische Käseauswahl mit Trüffel-Honig

\*\*\*

Crème Brûlée  
mit braunem Zucker karamellisiert

oder

Stollen Glacé  
Christstollen Parfait / Kumquats

3 Gang Menü 59  
4 Gang Menü 69  
5 Gang Menü 79

## « Le Petit Mori »

Velouté de potimarron  
Kürbiscreme / Chutney / wildschweinschinken

\*\*\*

Poulet Jaune  
französische Maishähnchen Brust / Steckrübe / Petersilienwurzel

\*\*\*

Crème Brûlée  
mit 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 / Kumquats / Beurre Noisette  
(Foie Gras / kumquats / beurre noisette)

## Tatare de betterave fumée *Vegetarisch* 13

Tatar von der geräucherten roten Bete / Schmand / Birne / Koriander / schwarzer Knoblauch  
(Tatar from smoked beetroot / sour cream / pear / cilantro / black garlic)

## Praline de tête de veau 15

Kalbskopf Pralinen / Trüffel Vinaigrette / Frisee  
(calf's head praline / truffle vinaigrette / frisee salad)



# Les Soupes

*Suppen (soup)*

## Velouté de potimarron 12

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

## Velouté de choucroute à la truffes 13

Sauerkraut crême / Kalbsbries / Trüffel  
(sauerkraut crème / sweetbread / truffle)



# Plats

## Hauptgänge (Maincourses)

### Poulet Jaune 26

französische Maishähnchen Brust / Steckrübe / Petersilienwurzel  
(*Corn feed chicken / turnip / parsley root*)

### Boudin Noir 25

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

### Pâtes aux Truffes *Vegetarisch* 29

Frische Bandnudeln / frischer Perigord Trüffel  
(*Pasta / fresh Perigord truffle*)



### Joue de veau 32

Geschmorte Kalbsbäckchen / Petersilienwurzel / Federkohl / Radieschen  
(*braised veal cheek / parsley root puree / kale / pickled radish*)

### Loup de Mer 28

Wolfsbarschfilet / Blumenkohl / Hirse / rote Bete  
(*filet of seabass / cauliflower / millet / beetroot*)

### Steak de Veau 33

Kalbsrückensteak / Kürbis-Mousseline / Rosenkohl  
(*Veal steak / pumpkin mousseline / Brussel sprouts*)

#### Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen	Frankreich
Blutwurst	Deutschland
Kalbsbäckchen + Kopf	Deutschland
Kalbsrücken (Steak)	Deutschland
Rinderhüfte (Tatar)	Argentinien
Loup de Mer	Griechenland
Foie Gras	Frankreich

# Desserts

*Dessert (Dessert)*

**Crème Brûlée** 12

mit braunem Zucker karamellisiert  
*(Crème Brûlée)*

**Sélection de sorbets** 9

hausgemachte Sorbets  
*(Homemade sorbet)*

**Assiette de fromages** 13

Französische Käseauswahl mit Feigensenf  
*(Cheese platter with fig mustard)*

**Stollen Glacé** 12

Christstollen Parfait / Kumquats  
*(stollen parfait / kumquat)*

**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*