

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

4cl

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 »

Cromesquis de tête de veau

Kalbskopf Pralinen / Trüffel Vinaigrette / Frisee
oder

Tafelspitz

Kalbs-Tafelspitz / Rotkohl-Creme / Apfel / Perlzwiebeln

Velouté de choucroute à la truffe

Sauerkraut creme / Kalbsbries / Trüffel

Joue de veau

geschmorte Kalbsbäckchen / Petersilienwurzel / Federkohl / Radieschen
oder

Queue de Bœuf

Ochsenschwanz Ragout / „la Ratte“ Kartoffeln / Schwarzwurzel / Lauch

Assiette de fromages

Französische Käseauswahl mit Trüffel-Honig

Crème Brûlée

mit braunem Zucker karamellisiert
oder

Baba au rhum

karamellierte Ananas / Vanille Eis

3 Gang Menü 55

4 Gang Menü 65

5 Gang Menü 75

« Le Petit Mori »

Velouté de topinambour

Topinambur creme / geräucherter Aal / Apfel

Poulet Jaune

französische Maishähnchen Brust / Graupen-Kürbisisotto / Pilze

Crème Brûlée

mit braunem Zucker karamellisiert

3 Gang Menü 45

Entrées

Escargots de Bourgogne 9

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

Pâté en croûte 14

Geflügel & Kalbspastete/ Kräutersalat / Wildpreiselbeeren
(veal & 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)

Salade d`endives *Vegetarisch* 12

Endivien Salat / geräucherter Ricotta / Blutorange / Pumpernickel
(Endive salad / smoked ricotta / blood orange)

Cromesquis de tête de veau 15

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

Tafelspitz 15

Kalbs-Tafelspitz / Rotkohl-Creme / Apfel / Perlzwiebeln
(veal Tafel spitz / red cabbage cream / apple / pearl onion)

Les Soupes

Velouté de topinambour 13

Topinambur creme / geräucherter Aal / Apfel
(Cream soup of pumpkin / chutney / wild boar ham)

Velouté de choucroute à la truffe 13

Sauerkraut creme / Kalbsbries / Trüffel
(sauerkraut crème / sweatbread / truffle)

Plats

Poulet Jaune 26

französische Maishähnchen Brust / Graupen-Kürbisrisotto / Pilze
(*Corn feed chicken / Barley – pumpkin risotto / mushrooms*)

Boudin Noir 25

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

Ravioli aux Truffes *Vegetarisch* 29

Ravioli / Pilz-Duxelles / Perigord Trüffel / schwarze Walnüsse / Comte
(*Ravioli / mushrooms / Perigord truffles / black walnuts / Comte*)

Joue de veau 32

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

Skrei 28

Winterkabeljau / Chorizo / Steckrübe / Sellerie-Vanille Mousseline
(*filet of winter cod / chorizo / salsify / leek / potatoes*)

Queue de Boeuf 29

Ochsenschwanz Ragout / „la Ratte“ Kartoffeln / Schwarzwurzel / Lauch
(*Braised oxtail ragout / “la Ratte” potatoes / salsify / leek*)

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen	Frankreich
Blutwurst	Deutschland
Kalbsbäckchen + Kopf	Deutschland
Ochsenschwanz	Deutschland
Rinderhüfte (Tatar)	Argentinien
Skrei	Norwegen
Foie Gras	Frankreich

Desserts

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)

Baba au rhum 13

karamellierte Ananas / Vanille Eis

(baba au rhum / caramelized pineapple / Vanilla 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