

Herzlich willkommen, im Le Bon Mori

Genießen Sie unsere feine französische Brasserie Küche mit frischen, regionalen Produkten und feinsten Produkten direkt aus Frankreich.

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 Selbstständigkeit in einem Berghotel am Vierwaldstättersee, bevor es mich wieder in die Heimat zurückzog wo 2016 das „Le bon Mori“ entstand. Nach 7 Jahren in der Stresemannstraße ging es 2023 zurück zu den Wurzeln nach Hermsdorf

Jetzt freue ich mich darauf Sie hier verwöhnen zu dürfen zusammen mit Clément, Barry, Valentino, Rafael, Daniel & Nele

« Le Grand Mori »

3 Gang Menü 59

4 Gang Menü 69

5 Gang Menü 79

Salade d'artichaut a la marocaine *Vegetarisch*

Poveraden / Aubergine / Zwiebelmarmelade / Koriander
oder

Pâté de lapin en croûte

Kaninchenpastete/ Madeira / Kräutersalat

Velouté d'artichauts

Artischocken velouté / geschmorte Artischocken / Hanföl

Selle d'agneau

Rosa gebratene Lammhüfte / Polenta / Poveraden
oder

Babet Rouget

Rotbarben Filet / Bärlauch-Sellerie Püree / Tomaten /

Assiette de fromages

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

Crème Brûlée

mit braunem Zucker karamellisiert
oder

Tarte au citron

Zitronentarte / Sesam Eis

Entrées

Escargots de Bourgogne 10

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

Pâté de volaille 13

Geflügelleberpastete/ Calvados-Cidre Gelee / Kräutersalat
(chicken liver pate / calvados cider jelly / herb salad)

Pâté de lapin en croûte 15

Kaninchenpastete/ Madeira / Kräutersalat
(rabbit pate / madeira / herb salad)

Tartare de Bœuf « Haché au couteau » 17

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

Foie Gras de Canard (100gr.) 19

Gebratene Entenleber / Rhabarber / Jus
(Foie Gras / rhubarb / jus)

Salade d'artichaut a la marocaine *Vegetarisch* 15

Poveraden / Aubergine / Zwiebelmarmelade / Koriander
(salad with artichoke / eggplant / onion marmalade / cilantro)

« Le Petit Mori »

3 Gang Menü 49

Velouté à l'ail des ours

Bärlauch Creme / Schwarzwälder Schinken

Poulet Jaune

französische Maishähnchen Brust / Selleriepüree/ zweierlei Karotte

Crème Brûlée

mit braunem Zucker karamellisiert

Les Soupes

Velouté d'artichauts *Vegetarisch* 14

Artischocken velouté / geschmorte Artischocken / Hanföl
(*Artichoke cream soup / braised artichokes / hemp oil*)

Velouté à l'ail des ours 13

Bärlauch Creme / Schwarzwälder Schinken

(*wild garlic soup / black Forest ham*)

Plats

Poulet Jaune 28

französische Maishähnchen Brust / Selleriepüree/ zweierlei Karotte
(*Corn feed chicken / celery puree / two kinds of carrot*)

Boudin Noir 27

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

Artichauts barigoule *Vegetarisch* 29

Artischocken creme / Poveraden / Fingermöhren / Bärlauch Schaum / frische Morcheln
(*artichoke puree / baby artichokes / carrots / wild garlic foam / fresh morels*)

Filet Mignon 36

Rinderfilet / Kartoffelpüree "Azteken Gold" / Portwein-Charlotten
(*beef tenderloin / mashed potatoes / port wine shallots*)

Babet Rouget 32

Bretonisches Rotbarben Filet / Bärlauch-Sellerie Püree / Tomaten
(*filet of red mullet / wild garlic-celery puree / tomatoes*)

Selle d'agneau 31

Rosa gebratene Lammhüfte / Polenta / Poveraden
(*roasted lamb hip / polenta / artichokes*)

Desserts

Crème Brûlée 14

mit braunem Zucker karamellisiert
(*Crème Brûlée*)

Sélection de sorbets 10

hausgemachte Sorbets
(*Homemade sorbet*)

Assiette de fromages 16

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

Tarte au citron 14

Zitrontarte / Sesam Eis
(*Lemon tarte / sesame ice-cream*)

Affogato 7

Vanille Eis / Espresso
(*Vanilla ice-cream / Espresso*)

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen, Frankreich
Rindfleisch, Argentinien

Blutwurst, Deutschland
Rotbarbe, Bretagne

Lamm, Irland
Kaninchen, Deutschland
Foie Gras, Frankreich

Allergene Kennzeichnung Über die in den Speisen enthaltenen Allergene informieren Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Gerne beraten wir Sie zu alternativen

Mineralwasser „Taunusquelle“

0.25 l 3
0.75 l 6.5

Alkoholfreie Getränke

0.3 l

Fritz Kola / ungezuckert 3.5
Fritz Limo Orange / Apfel / Rhabarber 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

Bier

Bayreuther „Hell“ Pils vom Faß 0.3 l 4.3
Bayreuther „Hell“ Pils vom Faß 0.5 l 5.9
Maisel's Weiße 0.5 l 5.2
Maisel's Weiße Alkohol frei 0.5 l 5.2
Cidre Breton «brut» 4.5

Apéritif

Crémant de Limoux 0.1 l 8
Crémant « Mori » (mit Sirup) 0.1 l 9
Kir Cassis 0.1 l 9
Champagner 13
Champagner Laurent Perrier « la Cuvée Brut» 18
4cl Wermut «Noilly Prat» 5
4cl Martini Bianco oder Rosso 4
4cl Ricard / Pernod 5
4cl Lillet Blanc oder Rosé on the Rocks 5
Aperol Spritz 7
Pimm`s No. 1 & Ginger 7

Kaffee & Tee

Café 3.5
Espresso 3.2
Cappuccino 3.9
Latte Macchiato 3.9
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

Cognac 4cl

Hennessy VS	6
Courvoisier VSOP	6
Rémy Martin XO	15

Spirituosen 2cl

Bas - Armagnac XO	9
Chartreuse	6
4cl	
Portwein 10 Jahre	7
Sherry Don Guido 20 Jahre	7
Vieux Pineau	7
Grand Manier	5
Amaretto Disaronno	5

Fruchtbrände 2cl

Calvados VSOP	6
Calvados Hors D`age 20 Jahre	10
Etter Quitte aus dem Hausgarten	8
Etter Vielle Orange	8
Etter Vielle Prune	8
Etter Haselnüssli	8

Grappa & Marcs 2cl

Nonino Chardonnay	7
di Amarone	7
Vieux Marc de Bourgogne	8

Gin Tonic 4cl

Monkey 47	9
Hendricks	8
Tanquery 10	9
Berliner Brandstifter	9
Gordon`s Pink & Tonic	8

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	7
Mirabelle	7
Framboise, Himbeere	7
Marille	7
Kirsche	7