

« Le Grand Mori »

3 Gang Menü 51

4 Gang Menü 61

5 Gang Menü 71

Salade Normande *Vegetarisch*

Wildkräutersalat / Calvados Camembert / Zwiebelmarmelade / Karamellierte Wallnüsse
oder

Pâté de volaille

Geflügelleberpastete / Calvados-Cidre Gelee / Kräutersalat

Chaudrée à la normande

Normannische Fischsuppe / grüne Erbsen / Miesmuscheln

Magret de Canard à l'orange

Rosa gebratene Barberie Entenbrust / Saffran Risotto / wilder Brokkoli
oder

Selle d'agneau

Rosa gebratene Lammhüfte / Karottenpüree / Cidre-Sellerie / gepickelter Grünkohl

Assiette de fromages

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

Crème Brûlée

mit braunem Zucker karamellisiert
oder

Teurgoule revisitée

Milchreis / Salzkaramell / Pistazie
oder

Tarte aux pommes normande

Apfeltarte / Apfel sorbet

« Le Petit Mori »

3 Gang Menü 45

Consommé de Bœuf

Ochenschwanz Consommé

Poulet Jaune

französische Maishähnchen Brust / Selleriepüree / zweierlei Karotte

Crème Brûlée

mit braunem Zucker karamellisiert

Entrées

Escargots de Bourgogne 9

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

Pâté de volaille 12

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

Tartare de Bœuf « Haché au couteau » 15

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

Foie Gras de Canard et boudin noir (100gr.) 17

Gebratene Entenleber & Blutwurst / Calvados Apfel / Jus
(*Foie Gras & black pudding / calvados apple / jus*)

Salade Normande *Vegetarisch* 12

Wildkräutersalat / Calvados Camembert / Zwiebelmarmelade / Karamellierte Wallnüsse
(*herb salad / calvados camembert / onion marmalade / caramelized walnuts*)

Huîtres 3

Frische Austern / Apfel-Cidre Vinaigrette
(*fresh oyster / apple cider vinaigrette*)

Les Soupes

Chaudrée à la normande 13

Normannische Fischsuppe / grüne Erbsen / Miesmuscheln
(*fishsoup Normandy style / green peas / moussels*)

Consommé de Bœuf 13

Ochsenschwanz Consommé
(*Oxtail consommé*)

Plats

Poulet Jaune 26

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

Boudin Noir 25

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

Pâtes aux morilles *Vegetarisch* 27

Hausgemachte Bandnudeln / Morcheln / Erbsen / Karotte
(*homemade pasta / fresh morels / peas / carrots*)

Magret de Canard à l'orange 29

Rosa gebratene Barberie Entenbrust / Saffran Risotto / wilder Brokkoli
(*Dug Brest / saffron risotto / wild broccoli*)

Skrei 28

Winterkabeljau / Blattspinat / Belugalinsen / beurre rouge
(*filet of winter cod / spinach / beluga lentils / beurre rouge*)

Selle d'agneau 29

Rosa gebratene Lammhüfte / Karottenpüree / Cidre-Sellerie / gepickelter Grünkohl
(*roasted lamb hip / carrot puree / cider celery / pickled kale*)

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*)

Teurgoule revisitée 13

Milchreis / Salzkaramell / Pistazie
(*Rice pudding / salted caramel / pistachio*)

Tarte aux pommes normande 13

Apfeltarte / Apfel sorbet
(*apple pie / Apple sorbet*)

Affogato 6

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

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen, FR Blutwurst, DE Lammhüfte, AUT Entenbrust, FR
Rinderhüfte (Tatar), ARG Skrei, NOR Foie Gras, FR

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	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
Etter Quitte aus dem Hausgarten	7
Etter Vielle Orange	7
Etter Vielle Prune	7
Etter Haselnüssli	7

Grappa & Marcs 2cl

Nonino Chardonnay	6
di Amarone	6
Vieux Marc de Bourgogne	6

Gin Tonic 4cl

Monkey 47	8
Hendricks	6
Tanquary 10	7.5
Berliner Brandstifter	7
Gordon`s Pink & Tonic	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
Marille	5.5
Kirsche	5.5