

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 »

Menü	3 Gang 55	4 Gang 65	5 Gang 75
Weinbegleitung	3 Gläser 18	4 Gläser 24	5 Gläser 30

Salade d'asperges et melon *Vegetarisch*
marinierter Spargel / Melone / Pumpernickel/ Kräutersalat
oder

Pâté de lapin en croûte
Kaninchenpastete/ Madeira / Kräutersalat

Velouté d'asperges
Spargelcreme / grüner Spargel

Steak de veau
Kalbssteak / Spargel aus Kremmen / neue Kartoffeln
oder

Truite saumonée
Lachsforelle / Spargel aus Kremmen / neue Kartoffeln

Assiette de fromages
Französische Käseauswahl mit Feigensenf

Crème Brûlée
mit braunem Zucker karamellisiert
oder

Flamri à la semoule
Grießflammerie / Rhabarber / Pistazie

Entrées

Escargots de Bourgogne 10
6 gratinierte Burgunder-Schnecken / Kräuterbutter
(6 grilled burgundy snails / herb butter)

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'asperges et melon *Vegetarisch* 15
marinierter Spargel / Melone / Pumpernickel/ Kräutersalat
(marinated asparagus / melon / pumpernickel / herbsalad)



Les Soupes

Velouté d'asperges 12
Spargelcreme / grüner Spargel
(*Cream soup of asparagus / green asparagus*)



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*)

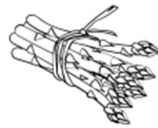
Foie de veau 28
Kalbsleber „Berliner Art“ / Kartoffelpüree "Azteken Gold" / Apfel / Zwiebeln
(*calves liver "berlin style" / mashed potatoes / apple / onion*)

Truite saumonée 29
französische Lachsforelle / Bärlauch Risotto / Tomaten
(*filet of red mullet / wild garlic risotto / tomatoes*)

Spargel aus Kremmen *Vegetarisch* 28
La Ratte Kartoffeln / Hollandaise oder geschmolzene Nussbutter
(*Local fresh asparagus with potatoes and sauce hollandaise or melted brown butter*)

Wählen Sie dazu:
(Add your choice of..)

Kalbsrücken Steak 36
(*Veal steak*)
gebratene Lachsforelle 32
(*Roasted filet of char*)
Maishähnchen suprême 31
(*Corn feed chicken*)



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

Flamri à la semoule 14
Grießflammerie / Rhabarber / Pistazie
(*Semolina porridge / Rhubarb / pistachio*)

Affogato 7
Vanille Eis / Espresso
(*Vanilla ice-cream / Espresso*)

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen, Frankreich Blutwurst, Deutschland Kalbsfleisch, Deutschland Kaninchen, Deutschland
Rindfleisch, Argentinien Lachsforelle, Frankreich 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