

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'abricot et fromage frais *Vegetarisch*

Aprikosen / Rosmarin Frischkäse / Honigbrot
oder

Poulpe mariné à la provençale

marinierter Pulpo / Tomaten / Orange / Rosmarin

Soupe de légumes au Pistou *Vegetarisch*

Provenzalische Gemüsesuppe mit sauce Pistou

Loup de Mer

Wolfsbarschfilet / Artischocken / Sellerie / Tomate / beurre rouge

Assiette de fromages

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

Crème Brûlée

mit braunem Zucker karamellisiert

oder

Abricot et Mascarpone

Mascarpone Mousse / Aprikose / Waldmeister / Crumble

Entrées

Escargots de Bourgogne 10

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

Pâté de veau en croûte 15

Kalbspastete/ Madeira / Kräutersalat
(veal pate / madeira / herb salad)

Tartare de veau « Haché au couteau » 17

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

Foie Gras de Canard (100gr.) 19

Gebratene Entenleber / Aprikosen-Lavendel Chutney / Jus
(Foie Gras / apricot-lavender chutney / jus)

Salade d'abricot et fromage frais *Vegetarisch* 15

Aprikosen / Rosmarin Frischkäse / Honigbrot
(apricots / rosemary cream cheese / honey bread)

Poulpe mariné à la provençale 16

marinierter Pulpo / Tomaten / Orange / Rosmarin
(marinated pulp / tomato / orange / rosemary)

Soupes

- Velouté d'asperges 12
Spargelcreme / grüner Spargel
(Cream soup of asparagus / green asparagus)
- Soupe de légumes au Pistou *Vegetarisch* 13
Provenzalische Gemüsesuppe mit sauce Pistou
(vegetable soup / sauce pistou)

Plats

- Steak de veau 36
Kalbssteak / Spargel aus Kremmen / neue Kartoffeln
(veal steak / Asparagus / potatoes)
- Poulet Jaune 28
französische Maishähnchen Brust / Karotten-Vanille Musseline/ zweierlei Karotte
(Corn feed chicken / carrot-vanilla mousseline / two kinds of carrot)
- Boudin Noir 27
Kross gebratene Blutwurst / Kartoffelpüree "Azteken Gold" / Calvados Apfel / eingelegte Zwiebeln
(Crispy black pudding / mashed potatoes / calvados apple / pickled onions)
- Loup de Mer 32
Wolfsbarschfilet / Artischocken / Sellerie / Tomate / beurre rouge
(filet of seabass / artichoke / tomatoes / red wine butter sauce)
- Tian Provençal *Vegetarisch* 28
Zucchicni / Aubergine / Tomate / Kartoffel / sauce pistou
(Zucchini / eggplant / tomatoes / potato / sauce pistou)

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)
- Abricot et Mascarpone 14
Mascarpone Mousse / Aprikose / Waldmeister / Crumble
(Mascarpone mousse / Rhubarb / woodruff / crumble)
- Affogato 7
Vanille Eis / Espresso
(Vanilla Ice-cream / Espresso)

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen, Frankreich Blutwurst, Deutschland Kalbsfleisch, Deutschland
Wolfsbarsch, Frankreich Foie Gras, Frankreich Pulpo:

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