

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 et fromage frais *Vegetarisch*

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose
oder

Carpaccio de Lotte

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

Soupe de poissons bretonne

Fischsuppe / Miesmuscheln / Fenchel / Safran

Filet de turbot poêlé

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ 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)

Huîtres 4 pro Stück

Frische Austern

(fresh Oyster)

Tartare de veau « Haché au couteau » 17

Handgeschnittenes Kalbstartar ca. 80 gr. / Butterbrioche

(veal Tartar / Brioche)

Foie Gras de Canard (100gr.) 19

Gebratene Entenleber / Kirschen / Jus

(Foie Gras / apricot-lavender chutney / jus)

Salade et fromage frais *Vegetarisch* 15

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose

(caramelized goat cream cheese / herbal salad / apricots)

Carpaccio de Lotte 16

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

(Carpaccio of Monkfish / passion fruit / Cucumber / cider vinaigrette)

Pâté de veau en croûte 15

Kalbspastete/ Madeira / Kräutersalat

(veal pate / madeira / herb salad)

Soupes

Soupe de poissons bretonne 13

Fischsuppe / Miesmuscheln / Safran
(fish soup / mussels / saffron)

Crème de Chanterelle *Vegetarisch* 13

Pfifferlings Creme / Piment D'Espelette
(Chanterelle creme soup / Piment d'espelette)

Soupe froide de légumes au Pistou *Vegetarisch* 13

kalte Provenzalische Gemüsesuppe mit sauce Pistou
(cold vegetable soup / sauce pistou)

Plats

Poulet Jaune 28

französische Maishähnchen Brust / Karotten-Vanille Mousseline/ zweierlei Karotte
(Corn feed chicken / carrot-vanilla mousseline / 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)

Filet de Turbot pôlé 35

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ beurre rouge
(filet of turbot / two kind of green peas / redwine butter sauce)

Filet Mignon 35

Rinderfilet / frische Pfifferlinge / Sellerie mousseline
(beef tenderloin/ chanterelle/ celery mousseline)

Pâtes à la forestière *Vegetarisch* 29

Tagliolini mit frischen Pfifferlingen
(Tagliolini noodles / chanterelle)

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 / apricot / woodruff / crumble)

Affogato 7

Vanille Eis / Espresso
(Vanilla Ice-cream / Espresso)

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen, Frankreich Blutwurst, Deutschland Kalbsfleisch, Deutschland Rindfleisch, Argentinien
Steinbutt, Frankreich Foie Gras, Frankreich Seeteufel, Norwegen Austern, Frankreich

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

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 et fromage frais *Vegetarisch*

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose
oder

Carpaccio de Lotte

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

Soupe de poissons bretonne

Fischsuppe / Miesmuscheln / Fenchel / Safran

Filet de turbot poêlé

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ 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)

Huîtres 4 pro Stück

Frische Austern

(fresh Oyster)

Tartare de veau « Haché au couteau » 17

Handgeschnittenes Kalbstartar ca. 80 gr. / Butterbrioche

(veal Tartar / Brioche)

Foie Gras de Canard (100gr.) 19

Gebratene Entenleber / Kirschen / Jus

(Foie Gras / apricot-lavender chutney / jus)

Salade et fromage frais *Vegetarisch* 15

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose

(caramelized goat cream cheese / herbal salad / apricots)

Carpaccio de Lotte 16

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

(Carpaccio of Monkfish / passion fruit / Cucumber / cider vinaigrette)

Pâté de veau en croûte 15

Kalbspastete/ Madeira / Kräutersalat

(veal pate / madeira / herb salad)

Soupes

Soupe de poissons bretonne 13

Fischsuppe / Miesmuscheln / Safran
(fish soup / mussels / saffron)

Crème de Chanterelle *Vegetarisch* 13

Pfifferlings Creme / Piment D'Espelette
(Chanterelle creme soup / Piment d'espelette)

Soupe froide de légumes au Pistou *Vegetarisch* 13

kalte Provenzalische Gemüsesuppe mit sauce Pistou
(cold vegetable soup / sauce pistou)

Plats

Poulet Jaune 28

französische Maishähnchen Brust / Karotten-Vanille Mousseline/ zweierlei Karotte
(Corn feed chicken / carrot-vanilla mousseline / 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)

Filet de Turbot pôlé 35

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ beurre rouge
(filet of turbot / two kind of green peas / redwine butter sauce)

Filet Mignon 35

Rinderfilet / frische Pfifferlinge / Sellerie mousseline
(beef tenderloin/ chanterelle/ celery mousseline)

Pâtes à la forestière *Vegetarisch* 29

Tagliolini mit frischen Pfifferlingen
(Tagliolini noodles / chanterelle)

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 / apricot / woodruff / crumble)

Affogato 7

Vanille Eis / Espresso
(Vanilla Ice-cream / Espresso)

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen, Frankreich Blutwurst, Deutschland Kalbsfleisch, Deutschland Rindfleisch, Argentinien
Steinbutt, Frankreich Foie Gras, Frankreich Seeteufel, Norwegen Austern, Frankreich

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

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 et fromage frais *Vegetarisch*

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose
oder

Carpaccio de Lotte

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

Soupe de poissons bretonne

Fischsuppe / Miesmuscheln / Fenchel / Safran

Filet de turbot poêlé

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ 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)

Huîtres 4 pro Stück

Frische Austern

(fresh Oyster)

Tartare de veau « Haché au couteau » 17

Handgeschnittenes Kalbstartar ca. 80 gr. / Butterbrioche

(veal Tartar / Brioche)

Foie Gras de Canard (100gr.) 19

Gebratene Entenleber / Kirschen / Jus

(Foie Gras / apricot-lavender chutney / jus)

Salade et fromage frais *Vegetarisch* 15

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose

(caramelized goat cream cheese / herbal salad / apricots)

Carpaccio de Lotte 16

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

(Carpaccio of Monkfish / passion fruit / Cucumber / cider vinaigrette)

Pâté de veau en croûte 15

Kalbspastete/ Madeira / Kräutersalat

(veal pate / madeira / herb salad)

Soupes

Soupe de poissons bretonne 13

Fischsuppe / Miesmuscheln / Safran
(fish soup / mussels / saffron)

Crème de Chanterelle *Vegetarisch* 13

Pfifferlings Creme / Piment D'Espelette
(Chanterelle creme soup / Piment d'espelette)

Soupe froide de légumes au Pistou *Vegetarisch* 13

kalte Provenzalische Gemüsesuppe mit sauce Pistou
(cold vegetable soup / sauce pistou)

Plats

Poulet Jaune 28

französische Maishähnchen Brust / Karotten-Vanille Mousseline/ zweierlei Karotte
(Corn feed chicken / carrot-vanilla mousseline / 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)

Filet de Turbot pôlé 35

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ beurre rouge
(filet of turbot / two kind of green peas / redwine butter sauce)

Filet Mignon 35

Rinderfilet / frische Pfifferlinge / Sellerie mousseline
(beef tenderloin/ chanterelle/ celery mousseline)

Pâtes à la forestière *Vegetarisch* 29

Tagliolini mit frischen Pfifferlingen
(Tagliolini noodles / chanterelle)

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 / apricot / woodruff / crumble)

Affogato 7

Vanille Eis / Espresso
(Vanilla Ice-cream / Espresso)

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen, Frankreich Blutwurst, Deutschland Kalbsfleisch, Deutschland Rindfleisch, Argentinien
Steinbutt, Frankreich Foie Gras, Frankreich Seeteufel, Norwegen Austern, Frankreich

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

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 et fromage frais *Vegetarisch*

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose
oder

Carpaccio de Lotte

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

Soupe de poissons bretonne

Fischsuppe / Miesmuscheln / Fenchel / Safran

Filet de turbot poêlé

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ 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)

Huîtres 4 pro Stück

Frische Austern

(fresh Oyster)

Tartare de veau « Haché au couteau » 17

Handgeschnittenes Kalbstartar ca. 80 gr. / Butterbrioche

(veal Tartar / Brioche)

Foie Gras de Canard (100gr.) 19

Gebratene Entenleber / Kirschen / Jus

(Foie Gras / apricot-lavender chutney / jus)

Salade et fromage frais *Vegetarisch* 15

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose

(caramelized goat cream cheese / herbal salad / apricots)

Carpaccio de Lotte 16

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

(Carpaccio of Monkfish / passion fruit / Cucumber / cider vinaigrette)

Pâté de veau en croûte 15

Kalbspastete/ Madeira / Kräutersalat

(veal pate / madeira / herb salad)

Soupes

Soupe de poissons bretonne 13

Fischsuppe / Miesmuscheln / Safran
(fish soup / mussels / saffron)

Crème de Chanterelle *Vegetarisch* 13

Pfifferlings Creme / Piment D'Espelette
(Chanterelle creme soup / Piment d'espelette)

Soupe froide de légumes au Pistou *Vegetarisch* 13

kalte Provenzalische Gemüsesuppe mit sauce Pistou
(cold vegetable soup / sauce pistou)

Plats

Poulet Jaune 28

französische Maishähnchen Brust / Karotten-Vanille Mousseline/ zweierlei Karotte
(Corn feed chicken / carrot-vanilla mousseline / 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)

Filet de Turbot pôlé 35

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ beurre rouge
(filet of turbot / two kind of green peas / redwine butter sauce)

Filet Mignon 35

Rinderfilet / frische Pfifferlinge / Sellerie mousseline
(beef tenderloin/ chanterelle/ celery mousseline)

Pâtes à la forestière *Vegetarisch* 29

Tagliolini mit frischen Pfifferlingen
(Tagliolini noodles / chanterelle)

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 / apricot / woodruff / crumble)

Affogato 7

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

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen, Frankreich Blutwurst, Deutschland Kalbsfleisch, Deutschland Rindfleisch, Argentinien
Steinbutt, Frankreich Foie Gras, Frankreich Seeteufel, Norwegen Austern, Frankreich

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

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 et fromage frais *Vegetarisch*

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose
oder

Carpaccio de Lotte

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

Soupe de poissons bretonne

Fischsuppe / Miesmuscheln / Fenchel / Safran

Filet de turbot poêlé

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ 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)

Huîtres 4 pro Stück

Frische Austern

(fresh Oyster)

Tartare de veau « Haché au couteau » 17

Handgeschnittenes Kalbstartar ca. 80 gr. / Butterbrioche

(veal Tartar / Brioche)

Foie Gras de Canard (100gr.) 19

Gebratene Entenleber / Kirschen / Jus

(Foie Gras / apricot-lavender chutney / jus)

Salade et fromage frais *Vegetarisch* 15

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose

(caramelized goat cream cheese / herbal salad / apricots)

Carpaccio de Lotte 16

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

(Carpaccio of Monkfish / passion fruit / Cucumber / cider vinaigrette)

Pâté de veau en croûte 15

Kalbspastete/ Madeira / Kräutersalat

(veal pate / madeira / herb salad)

Soupes

Soupe de poissons bretonne 13
Fischsuppe / Miesmuscheln / Safran
(fish soup / mussels / saffron)

Crème de Chanterelle *Vegetarisch* 13
Pfifferlings Creme / Piment D'Espelette
(Chanterelle creme soup / Piment d'espelette)

Soupe froide de légumes au Pistou *Vegetarisch* 13
kalte Provenzalische Gemüsesuppe mit sauce Pistou
(cold vegetable soup / sauce pistou)

Plats

Poulet Jaune 28
französische Maishähnchen Brust / Karotten-Vanille Mousseline/ zweierlei Karotte
(Corn feed chicken / carrot-vanilla mousseline / 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)

Filet de Turbot pôlé 35
Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ beurre rouge
(filet of turbot / two kind of green peas / redwine butter sauce)

Filet Mignon 35
Rinderfilet / frische Pfifferlinge / Sellerie mousseline
(beef tenderloin/ chanterelle/ celery mousseline)

Pâtes à la forestière *Vegetarisch* 29
Tagliolini mit frischen Pfifferlingen
(Tagliolini noodles / chanterelle)

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 / apricot / woodruff / crumble)

Affogato 7
Vanille Eis / Espresso
(Vanilla Ice-cream / Espresso)

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen, Frankreich Blutwurst, Deutschland Kalbsfleisch, Deutschland Rindfleisch, Argentinien
Steinbutt, Frankreich Foie Gras, Frankreich Seeteufel, Norwegen Austern, Frankreich

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

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 et fromage frais *Vegetarisch*

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose
oder

Carpaccio de Lotte

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

Soupe de poissons bretonne

Fischsuppe / Miesmuscheln / Fenchel / Safran

Filet de turbot poêlé

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ 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)

Huîtres 4 pro Stück

Frische Austern

(fresh Oyster)

Tartare de veau « Haché au couteau » 17

Handgeschnittenes Kalbstartar ca. 80 gr. / Butterbrioche

(veal Tartar / Brioche)

Foie Gras de Canard (100gr.) 19

Gebratene Entenleber / Kirschen / Jus

(Foie Gras / apricot-lavender chutney / jus)

Salade et fromage frais *Vegetarisch* 15

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose

(caramelized goat cream cheese / herbal salad / apricots)

Carpaccio de Lotte 16

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

(Carpaccio of Monkfish / passion fruit / Cucumber / cider vinaigrette)

Pâté de veau en croûte 15

Kalbspastete/ Madeira / Kräutersalat

(veal pate / madeira / herb salad)

Soupes

Soupe de poissons bretonne 13

Fischsuppe / Miesmuscheln / Safran
(fish soup / mussels / saffron)

Crème de Chanterelle *Vegetarisch* 13

Pfifferlings Creme / Piment D'Espelette
(Chanterelle creme soup / Piment d'espelette)

Soupe froide de légumes au Pistou *Vegetarisch* 13

kalte Provenzalische Gemüsesuppe mit sauce Pistou
(cold vegetable soup / sauce pistou)

Plats

Poulet Jaune 28

französische Maishähnchen Brust / Karotten-Vanille Mousseline/ zweierlei Karotte
(Corn feed chicken / carrot-vanilla mousseline / 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)

Filet de Turbot pôlé 35

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ beurre rouge
(filet of turbot / two kind of green peas / redwine butter sauce)

Filet Mignon 35

Rinderfilet / frische Pfifferlinge / Sellerie mousseline
(beef tenderloin/ chanterelle/ celery mousseline)

Pâtes à la forestière *Vegetarisch* 29

Tagliolini mit frischen Pfifferlingen
(Tagliolini noodles / chanterelle)

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 / apricot / woodruff / crumble)

Affogato 7

Vanille Eis / Espresso
(Vanilla Ice-cream / Espresso)

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen, Frankreich Blutwurst, Deutschland Kalbsfleisch, Deutschland Rindfleisch, Argentinien
Steinbutt, Frankreich Foie Gras, Frankreich Seeteufel, Norwegen Austern, Frankreich

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

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 et fromage frais *Vegetarisch*

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose
oder

Carpaccio de Lotte

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

Soupe de poissons bretonne

Fischsuppe / Miesmuscheln / Fenchel / Safran

Filet de turbot poêlé

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ 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)

Huîtres 4 pro Stück

Frische Austern

(fresh Oyster)

Tartare de veau « Haché au couteau » 17

Handgeschnittenes Kalbstartar ca. 80 gr. / Butterbrioche

(veal Tartar / Brioche)

Foie Gras de Canard (100gr.) 19

Gebratene Entenleber / Kirschen / Jus

(Foie Gras / apricot-lavender chutney / jus)

Salade et fromage frais *Vegetarisch* 15

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose

(caramelized goat cream cheese / herbal salad / apricots)

Carpaccio de Lotte 16

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

(Carpaccio of Monkfish / passion fruit / Cucumber / cider vinaigrette)

Pâté de veau en croûte 15

Kalbspastete/ Madeira / Kräutersalat

(veal pate / madeira / herb salad)

Soupes

Soupe de poissons bretonne 13
Fischsuppe / Miesmuscheln / Safran
(fish soup / mussels / saffron)

Crème de Chanterelle *Vegetarisch* 13
Pfifferlings Creme / Piment D'Espelette
(Chanterelle creme soup / Piment d'espelette)

Soupe froide de légumes au Pistou *Vegetarisch* 13
kalte Provenzalische Gemüsesuppe mit sauce Pistou
(cold vegetable soup / sauce pistou)

Plats

Poulet Jaune 28
französische Maishähnchen Brust / Karotten-Vanille Mousseline/ zweierlei Karotte
(Corn feed chicken / carrot-vanilla mousseline / 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)

Filet de Turbot pôlé 35
Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ beurre rouge
(filet of turbot / two kind of green peas / redwine butter sauce)

Filet Mignon 35
Rinderfilet / frische Pfifferlinge / Sellerie mousseline
(beef tenderloin/ chanterelle/ celery mousseline)

Pâtes à la forestière *Vegetarisch* 29
Tagliolini mit frischen Pfifferlingen
(Tagliolini noodles / chanterelle)

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 / apricot / woodruff / crumble)

Affogato 7
Vanille Eis / Espresso
(Vanilla Ice-cream / Espresso)

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen, Frankreich Blutwurst, Deutschland Kalbsfleisch, Deutschland Rindfleisch, Argentinien
Steinbutt, Frankreich Foie Gras, Frankreich Seeteufel, Norwegen Austern, Frankreich

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

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 et fromage frais *Vegetarisch*

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose
oder

Carpaccio de Lotte

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

Soupe de poissons bretonne

Fischsuppe / Miesmuscheln / Fenchel / Safran

Filet de turbot poêlé

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ 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)

Huîtres 4 pro Stück

Frische Austern

(fresh Oyster)

Tartare de veau « Haché au couteau » 17

Handgeschnittenes Kalbstartar ca. 80 gr. / Butterbrioche

(veal Tartar / Brioche)

Foie Gras de Canard (100gr.) 19

Gebratene Entenleber / Kirschen / Jus

(Foie Gras / apricot-lavender chutney / jus)

Salade et fromage frais *Vegetarisch* 15

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose

(caramelized goat cream cheese / herbal salad / apricots)

Carpaccio de Lotte 16

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

(Carpaccio of Monkfish / passion fruit / Cucumber / cider vinaigrette)

Pâté de veau en croûte 15

Kalbspastete/ Madeira / Kräutersalat

(veal pate / madeira / herb salad)

Soupes

Soupe de poissons bretonne 13
Fischsuppe / Miesmuscheln / Safran
(fish soup / mussels / saffron)

Crème de Chanterelle *Vegetarisch* 13
Pfifferlings Creme / Piment D'Espelette
(Chanterelle creme soup / Piment d'espelette)

Soupe froide de légumes au Pistou *Vegetarisch* 13
kalte Provenzalische Gemüsesuppe mit sauce Pistou
(cold vegetable soup / sauce pistou)

Plats

Poulet Jaune 28
französische Maishähnchen Brust / Karotten-Vanille Mousseline/ zweierlei Karotte
(Corn feed chicken / carrot-vanilla mousseline / 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)

Filet de Turbot pôlé 35
Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ beurre rouge
(filet of turbot / two kind of green peas / redwine butter sauce)

Filet Mignon 35
Rinderfilet / frische Pfifferlinge / Sellerie mousseline
(beef tenderloin/ chanterelle/ celery mousseline)

Pâtes à la forestière *Vegetarisch* 29
Tagliolini mit frischen Pfifferlingen
(Tagliolini noodles / chanterelle)

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 / apricot / woodruff / crumble)

Affogato 7
Vanille Eis / Espresso
(Vanilla Ice-cream / Espresso)

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen, Frankreich Blutwurst, Deutschland Kalbsfleisch, Deutschland Rindfleisch, Argentinien
Steinbutt, Frankreich Foie Gras, Frankreich Seeteufel, Norwegen Austern, Frankreich

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

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 et fromage frais *Vegetarisch*

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose
oder

Carpaccio de Lotte

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

Soupe de poissons bretonne

Fischsuppe / Miesmuscheln / Fenchel / Safran

Filet de turbot poêlé

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ 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)

Huîtres 4 pro Stück

Frische Austern

(fresh Oyster)

Tartare de veau « Haché au couteau » 17

Handgeschnittenes Kalbstartar ca. 80 gr. / Butterbrioche

(veal Tartar / Brioche)

Foie Gras de Canard (100gr.) 19

Gebratene Entenleber / Kirschen / Jus

(Foie Gras / apricot-lavender chutney / jus)

Salade et fromage frais *Vegetarisch* 15

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose

(caramelized goat cream cheese / herbal salad / apricots)

Carpaccio de Lotte 16

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

(Carpaccio of Monkfish / passion fruit / Cucumber / cider vinaigrette)

Pâté de veau en croûte 15

Kalbspastete/ Madeira / Kräutersalat

(veal pate / madeira / herb salad)

Soupes

Soupe de poissons bretonne 13
Fischsuppe / Miesmuscheln / Safran
(fish soup / mussels / saffron)

Crème de Chanterelle *Vegetarisch* 13
Pfifferlings Creme / Piment D'Espelette
(Chanterelle creme soup / Piment d'espelette)

Soupe froide de légumes au Pistou *Vegetarisch* 13
kalte Provenzalische Gemüsesuppe mit sauce Pistou
(cold vegetable soup / sauce pistou)

Plats

Poulet Jaune 28
französische Maishähnchen Brust / Karotten-Vanille Mousseline/ zweierlei Karotte
(Corn feed chicken / carrot-vanilla mousseline / 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)

Filet de Turbot pôlé 35
Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ beurre rouge
(filet of turbot / two kind of green peas / redwine butter sauce)

Filet Mignon 35
Rinderfilet / frische Pfifferlinge / Sellerie mousseline
(beef tenderloin/ chanterelle/ celery mousseline)

Pâtes à la forestière *Vegetarisch* 29
Tagliolini mit frischen Pfifferlingen
(Tagliolini noodles / chanterelle)

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 / apricot / woodruff / crumble)

Affogato 7
Vanille Eis / Espresso
(Vanilla Ice-cream / Espresso)

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen, Frankreich Blutwurst, Deutschland Kalbsfleisch, Deutschland Rindfleisch, Argentinien
Steinbutt, Frankreich Foie Gras, Frankreich Seeteufel, Norwegen Austern, Frankreich

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

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 et fromage frais *Vegetarisch*

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose
oder

Carpaccio de Lotte

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

Soupe de poissons bretonne

Fischsuppe / Miesmuscheln / Fenchel / Safran

Filet de turbot poêlé

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ 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)

Huîtres 4 pro Stück

Frische Austern

(fresh Oyster)

Tartare de veau « Haché au couteau » 17

Handgeschnittenes Kalbstartar ca. 80 gr. / Butterbrioche

(veal Tartar / Brioche)

Foie Gras de Canard (100gr.) 19

Gebratene Entenleber / Kirschen / Jus

(Foie Gras / apricot-lavender chutney / jus)

Salade et fromage frais *Vegetarisch* 15

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose

(caramelized goat cream cheese / herbal salad / apricots)

Carpaccio de Lotte 16

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

(Carpaccio of Monkfish / passion fruit / Cucumber / cider vinaigrette)

Pâté de veau en croûte 15

Kalbspastete/ Madeira / Kräutersalat

(veal pate / madeira / herb salad)

Soupes

Soupe de poissons bretonne 13

Fischsuppe / Miesmuscheln / Safran
(fish soup / mussels / saffron)

Crème de Chanterelle *Vegetarisch* 13

Pfifferlings Creme / Piment D'Espelette
(Chanterelle creme soup / Piment d'espelette)

Soupe froide de légumes au Pistou *Vegetarisch* 13

kalte Provenzalische Gemüsesuppe mit sauce Pistou
(cold vegetable soup / sauce pistou)

Plats

Poulet Jaune 28

französische Maishähnchen Brust / Karotten-Vanille Mousseline/ zweierlei Karotte
(Corn feed chicken / carrot-vanilla mousseline / 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)

Filet de Turbot pôlé 35

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ beurre rouge
(filet of turbot / two kind of green peas / redwine butter sauce)

Filet Mignon 35

Rinderfilet / frische Pfifferlinge / Sellerie mousseline
(beef tenderloin/ chanterelle/ celery mousseline)

Pâtes à la forestière *Vegetarisch* 29

Tagliolini mit frischen Pfifferlingen
(Tagliolini noodles / chanterelle)

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 / apricot / woodruff / crumble)

Affogato 7

Vanille Eis / Espresso
(Vanilla Ice-cream / Espresso)

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen, Frankreich Blutwurst, Deutschland Kalbsfleisch, Deutschland Rindfleisch, Argentinien
Steinbutt, Frankreich Foie Gras, Frankreich Seeteufel, Norwegen Austern, Frankreich

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

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 et fromage frais *Vegetarisch*

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose
oder

Carpaccio de Lotte

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

Soupe de poissons bretonne

Fischsuppe / Miesmuscheln / Fenchel / Safran

Filet de turbot poêlé

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ 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)

Huîtres 4 pro Stück

Frische Austern

(fresh Oyster)

Tartare de veau « Haché au couteau » 17

Handgeschnittenes Kalbstartar ca. 80 gr. / Butterbrioche

(veal Tartar / Brioche)

Foie Gras de Canard (100gr.) 19

Gebratene Entenleber / Kirschen / Jus

(Foie Gras / apricot-lavender chutney / jus)

Salade et fromage frais *Vegetarisch* 15

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose

(caramelized goat cream cheese / herbal salad / apricots)

Carpaccio de Lotte 16

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

(Carpaccio of Monkfish / passion fruit / Cucumber / cider vinaigrette)

Pâté de veau en croûte 15

Kalbspastete/ Madeira / Kräutersalat

(veal pate / madeira / herb salad)

Soupes

Soupe de poissons bretonne 13
Fischsuppe / Miesmuscheln / Safran
(fish soup / mussels / saffron)

Crème de Chanterelle *Vegetarisch* 13
Pfifferlings Creme / Piment D'Espelette
(Chanterelle creme soup / Piment d'espelette)

Soupe froide de légumes au Pistou *Vegetarisch* 13
kalte Provenzalische Gemüsesuppe mit sauce Pistou
(cold vegetable soup / sauce pistou)

Plats

Poulet Jaune 28
französische Maishähnchen Brust / Karotten-Vanille Mousseline/ zweierlei Karotte
(Corn feed chicken / carrot-vanilla mousseline / 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)

Filet de Turbot pôlé 35
Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ beurre rouge
(filet of turbot / two kind of green peas / redwine butter sauce)

Filet Mignon 35
Rinderfilet / frische Pfifferlinge / Sellerie mousseline
(beef tenderloin/ chanterelle/ celery mousseline)

Pâtes à la forestière *Vegetarisch* 29
Tagliolini mit frischen Pfifferlingen
(Tagliolini noodles / chanterelle)

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 / apricot / woodruff / crumble)

Affogato 7
Vanille Eis / Espresso
(Vanilla Ice-cream / Espresso)

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen, Frankreich Blutwurst, Deutschland Kalbsfleisch, Deutschland Rindfleisch, Argentinien
Steinbutt, Frankreich Foie Gras, Frankreich Seeteufel, Norwegen Austern, Frankreich

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

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 et fromage frais *Vegetarisch*

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose
oder

Carpaccio de Lotte

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

Soupe de poissons bretonne

Fischsuppe / Miesmuscheln / Fenchel / Safran

Filet de turbot poêlé

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ 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)

Huîtres 4 pro Stück

Frische Austern

(fresh Oyster)

Tartare de veau « Haché au couteau » 17

Handgeschnittenes Kalbstartar ca. 80 gr. / Butterbrioche

(veal Tartar / Brioche)

Foie Gras de Canard (100gr.) 19

Gebratene Entenleber / Kirschen / Jus

(Foie Gras / apricot-lavender chutney / jus)

Salade et fromage frais *Vegetarisch* 15

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose

(caramelized goat cream cheese / herbal salad / apricots)

Carpaccio de Lotte 16

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

(Carpaccio of Monkfish / passion fruit / Cucumber / cider vinaigrette)

Pâté de veau en croûte 15

Kalbspastete/ Madeira / Kräutersalat

(veal pate / madeira / herb salad)

Soupes

Soupe de poissons bretonne 13
Fischsuppe / Miesmuscheln / Safran
(fish soup / mussels / saffron)

Crème de Chanterelle *Vegetarisch* 13
Pfifferlings Creme / Piment D'Espelette
(Chanterelle creme soup / Piment d'espelette)

Soupe froide de légumes au Pistou *Vegetarisch* 13
kalte Provenzalische Gemüsesuppe mit sauce Pistou
(cold vegetable soup / sauce pistou)

Plats

Poulet Jaune 28
französische Maishähnchen Brust / Karotten-Vanille Mousseline/ zweierlei Karotte
(Corn feed chicken / carrot-vanilla mousseline / 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)

Filet de Turbot pôlé 35
Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ beurre rouge
(filet of turbot / two kind of green peas / redwine butter sauce)

Filet Mignon 35
Rinderfilet / frische Pfifferlinge / Sellerie mousseline
(beef tenderloin/ chanterelle/ celery mousseline)

Pâtes à la forestière *Vegetarisch* 29
Tagliolini mit frischen Pfifferlingen
(Tagliolini noodles / chanterelle)

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 / apricot / woodruff / crumble)

Affogato 7
Vanille Eis / Espresso
(Vanilla Ice-cream / Espresso)

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen, Frankreich Blutwurst, Deutschland Kalbsfleisch, Deutschland Rindfleisch, Argentinien
Steinbutt, Frankreich Foie Gras, Frankreich Seeteufel, Norwegen Austern, Frankreich

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

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 et fromage frais *Vegetarisch*

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose
oder

Carpaccio de Lotte

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

Soupe de poissons bretonne

Fischsuppe / Miesmuscheln / Fenchel / Safran

Filet de turbot poêlé

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ 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)

Huîtres 4 pro Stück

Frische Austern

(fresh Oyster)

Tartare de veau « Haché au couteau » 17

Handgeschnittenes Kalbstartar ca. 80 gr. / Butterbrioche

(veal Tartar / Brioche)

Foie Gras de Canard (100gr.) 19

Gebratene Entenleber / Kirschen / Jus

(Foie Gras / apricot-lavender chutney / jus)

Salade et fromage frais *Vegetarisch* 15

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose

(caramelized goat cream cheese / herbal salad / apricots)

Carpaccio de Lotte 16

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

(Carpaccio of Monkfish / passion fruit / Cucumber / cider vinaigrette)

Pâté de veau en croûte 15

Kalbspastete/ Madeira / Kräutersalat

(veal pate / madeira / herb salad)

Soupes

Soupe de poissons bretonne 13

Fischsuppe / Miesmuscheln / Safran
(fish soup / mussels / saffron)

Crème de Chanterelle *Vegetarisch* 13

Pfifferlings Creme / Piment D'Espelette
(Chanterelle creme soup / Piment d'espelette)

Soupe froide de légumes au Pistou *Vegetarisch* 13

kalte Provenzalische Gemüsesuppe mit sauce Pistou
(cold vegetable soup / sauce pistou)

Plats

Poulet Jaune 28

französische Maishähnchen Brust / Karotten-Vanille Mousseline/ zweierlei Karotte
(Corn feed chicken / carrot-vanilla mousseline / 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)

Filet de Turbot pôlé 35

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ beurre rouge
(filet of turbot / two kind of green peas / redwine butter sauce)

Filet Mignon 35

Rinderfilet / frische Pfifferlinge / Sellerie mousseline
(beef tenderloin/ chanterelle/ celery mousseline)

Pâtes à la forestière *Vegetarisch* 29

Tagliolini mit frischen Pfifferlingen
(Tagliolini noodles / chanterelle)

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 / apricot / woodruff / crumble)

Affogato 7

Vanille Eis / Espresso
(Vanilla Ice-cream / Espresso)

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen, Frankreich Blutwurst, Deutschland Kalbsfleisch, Deutschland Rindfleisch, Argentinien
Steinbutt, Frankreich Foie Gras, Frankreich Seeteufel, Norwegen Austern, Frankreich

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

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 et fromage frais *Vegetarisch*

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose
oder

Carpaccio de Lotte

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

Soupe de poissons bretonne

Fischsuppe / Miesmuscheln / Fenchel / Safran

Filet de turbot poêlé

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ 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)

Huîtres 4 pro Stück

Frische Austern

(fresh Oyster)

Tartare de veau « Haché au couteau » 17

Handgeschnittenes Kalbstartar ca. 80 gr. / Butterbrioche

(veal Tartar / Brioche)

Foie Gras de Canard (100gr.) 19

Gebratene Entenleber / Kirschen / Jus

(Foie Gras / apricot-lavender chutney / jus)

Salade et fromage frais *Vegetarisch* 15

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose

(caramelized goat cream cheese / herbal salad / apricots)

Carpaccio de Lotte 16

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

(Carpaccio of Monkfish / passion fruit / Cucumber / cider vinaigrette)

Pâté de veau en croûte 15

Kalbspastete/ Madeira / Kräutersalat

(veal pate / madeira / herb salad)

Soupes

Soupe de poissons bretonne 13

Fischsuppe / Miesmuscheln / Safran
(fish soup / mussels / saffron)

Crème de Chanterelle *Vegetarisch* 13

Pfifferlings Creme / Piment D'Espelette
(Chanterelle creme soup / Piment d'espelette)

Soupe froide de légumes au Pistou *Vegetarisch* 13

kalte Provenzalische Gemüsesuppe mit sauce Pistou
(cold vegetable soup / sauce pistou)

Plats

Poulet Jaune 28

französische Maishähnchen Brust / Karotten-Vanille Mousseline/ zweierlei Karotte
(Corn feed chicken / carrot-vanilla mousseline / 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)

Filet de Turbot pôlé 35

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ beurre rouge
(filet of turbot / two kind of green peas / redwine butter sauce)

Filet Mignon 35

Rinderfilet / frische Pfifferlinge / Sellerie mousseline
(beef tenderloin/ chanterelle/ celery mousseline)

Pâtes à la forestière *Vegetarisch* 29

Tagliolini mit frischen Pfifferlingen
(Tagliolini noodles / chanterelle)

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 / apricot / woodruff / crumble)

Affogato 7

Vanille Eis / Espresso
(Vanilla Ice-cream / Espresso)

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen, Frankreich Blutwurst, Deutschland Kalbsfleisch, Deutschland Rindfleisch, Argentinien
Steinbutt, Frankreich Foie Gras, Frankreich Seeteufel, Norwegen Austern, Frankreich

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

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 et fromage frais *Vegetarisch*

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose
oder

Carpaccio de Lotte

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

Soupe de poissons bretonne

Fischsuppe / Miesmuscheln / Fenchel / Safran

Filet de turbot poêlé

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ 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)

Huîtres 4 pro Stück

Frische Austern

(fresh Oyster)

Tartare de veau « Haché au couteau » 17

Handgeschnittenes Kalbstartar ca. 80 gr. / Butterbrioche

(veal Tartar / Brioche)

Foie Gras de Canard (100gr.) 19

Gebratene Entenleber / Kirschen / Jus

(Foie Gras / apricot-lavender chutney / jus)

Salade et fromage frais *Vegetarisch* 15

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose

(caramelized goat cream cheese / herbal salad / apricots)

Carpaccio de Lotte 16

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

(Carpaccio of Monkfish / passion fruit / Cucumber / cider vinaigrette)

Pâté de veau en croûte 15

Kalbspastete/ Madeira / Kräutersalat

(veal pate / madeira / herb salad)

Soupes

Soupe de poissons bretonne 13
Fischsuppe / Miesmuscheln / Safran
(fish soup / mussels / saffron)

Crème de Chanterelle *Vegetarisch* 13
Pfifferlings Creme / Piment D'Espelette
(Chanterelle creme soup / Piment d'espelette)

Soupe froide de légumes au Pistou *Vegetarisch* 13
kalte Provenzalische Gemüsesuppe mit sauce Pistou
(cold vegetable soup / sauce pistou)

Plats

Poulet Jaune 28
französische Maishähnchen Brust / Karotten-Vanille Mousseline/ zweierlei Karotte
(Corn feed chicken / carrot-vanilla mousseline / 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)

Filet de Turbot pôlé 35
Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ beurre rouge
(filet of turbot / two kind of green peas / redwine butter sauce)

Filet Mignon 35
Rinderfilet / frische Pfifferlinge / Sellerie mousseline
(beef tenderloin/ chanterelle/ celery mousseline)

Pâtes à la forestière *Vegetarisch* 29
Tagliolini mit frischen Pfifferlingen
(Tagliolini noodles / chanterelle)

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 / apricot / woodruff / crumble)

Affogato 7
Vanille Eis / Espresso
(Vanilla Ice-cream / Espresso)

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen, Frankreich Blutwurst, Deutschland Kalbsfleisch, Deutschland Rindfleisch, Argentinien
Steinbutt, Frankreich Foie Gras, Frankreich Seeteufel, Norwegen Austern, Frankreich

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

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 et fromage frais *Vegetarisch*

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose
oder

Carpaccio de Lotte

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

Soupe de poissons bretonne

Fischsuppe / Miesmuscheln / Fenchel / Safran

Filet de turbot poêlé

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ 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)

Huîtres 4 pro Stück

Frische Austern

(fresh Oyster)

Tartare de veau « Haché au couteau » 17

Handgeschnittenes Kalbstartar ca. 80 gr. / Butterbrioche

(veal Tartar / Brioche)

Foie Gras de Canard (100gr.) 19

Gebratene Entenleber / Kirschen / Jus

(Foie Gras / apricot-lavender chutney / jus)

Salade et fromage frais *Vegetarisch* 15

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose

(caramelized goat cream cheese / herbal salad / apricots)

Carpaccio de Lotte 16

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

(Carpaccio of Monkfish / passion fruit / Cucumber / cider vinaigrette)

Pâté de veau en croûte 15

Kalbspastete/ Madeira / Kräutersalat

(veal pate / madeira / herb salad)

Soupes

Soupe de poissons bretonne 13
Fischsuppe / Miesmuscheln / Safran
(fish soup / mussels / saffron)

Crème de Chanterelle *Vegetarisch* 13
Pfifferlings Creme / Piment D'Espelette
(Chanterelle creme soup / Piment d'espelette)

Soupe froide de légumes au Pistou *Vegetarisch* 13
kalte Provenzalische Gemüsesuppe mit sauce Pistou
(cold vegetable soup / sauce pistou)

Plats

Poulet Jaune 28
französische Maishähnchen Brust / Karotten-Vanille Mousseline/ zweierlei Karotte
(Corn feed chicken / carrot-vanilla mousseline / 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)

Filet de Turbot pôlé 35
Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ beurre rouge
(filet of turbot / two kind of green peas / redwine butter sauce)

Filet Mignon 35
Rinderfilet / frische Pfifferlinge / Sellerie mousseline
(beef tenderloin/ chanterelle/ celery mousseline)

Pâtes à la forestière *Vegetarisch* 29
Tagliolini mit frischen Pfifferlingen
(Tagliolini noodles / chanterelle)

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 / apricot / woodruff / crumble)

Affogato 7
Vanille Eis / Espresso
(Vanilla Ice-cream / Espresso)

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen, Frankreich Blutwurst, Deutschland Kalbsfleisch, Deutschland Rindfleisch, Argentinien
Steinbutt, Frankreich Foie Gras, Frankreich Seeteufel, Norwegen Austern, Frankreich

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

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 et fromage frais *Vegetarisch*

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose
oder

Carpaccio de Lotte

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

Soupe de poissons bretonne

Fischsuppe / Miesmuscheln / Fenchel / Safran

Filet de turbot poêlé

Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ 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)

Huîtres 4 pro Stück

Frische Austern

(fresh Oyster)

Tartare de veau « Haché au couteau » 17

Handgeschnittenes Kalbstartar ca. 80 gr. / Butterbrioche

(veal Tartar / Brioche)

Foie Gras de Canard (100gr.) 19

Gebratene Entenleber / Kirschen / Jus

(Foie Gras / apricot-lavender chutney / jus)

Salade et fromage frais *Vegetarisch* 15

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat / Aprikose

(caramelized goat cream cheese / herbal salad / apricots)

Carpaccio de Lotte 16

Seeteufel Carpaccio / Passionsfrucht / Gurke / Cidre Vinaigrette

(Carpaccio of Monkfish / passion fruit / Cucumber / cider vinaigrette)

Pâté de veau en croûte 15

Kalbspastete/ Madeira / Kräutersalat

(veal pate / madeira / herb salad)

Soupes

Soupe de poissons bretonne 13
Fischsuppe / Miesmuscheln / Safran
(fish soup / mussels / saffron)

Crème de Chanterelle *Vegetarisch* 13
Pfifferlings Creme / Piment D'Espelette
(Chanterelle creme soup / Piment d'espelette)

Soupe froide de légumes au Pistou *Vegetarisch* 13
kalte Provenzalische Gemüsesuppe mit sauce Pistou
(cold vegetable soup / sauce pistou)

Plats

Poulet Jaune 28
französische Maishähnchen Brust / Karotten-Vanille Mousseline/ zweierlei Karotte
(Corn feed chicken / carrot-vanilla mousseline / 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)

Filet de Turbot pôlé 35
Bretonischer Steinbutt / Zweierlei grüne Erbse/ beurre rouge
(filet of turbot / two kind of green peas / redwine butter sauce)

Filet Mignon 35
Rinderfilet / frische Pfifferlinge / Sellerie mousseline
(beef tenderloin/ chanterelle/ celery mousseline)

Pâtes à la forestière *Vegetarisch* 29
Tagliolini mit frischen Pfifferlingen
(Tagliolini noodles / chanterelle)

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 / apricot / woodruff / crumble)

Affogato 7
Vanille Eis / Espresso
(Vanilla Ice-cream / Espresso)

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen, Frankreich Blutwurst, Deutschland Kalbsfleisch, Deutschland Rindfleisch, Argentinien
Steinbutt, Frankreich Foie Gras, Frankreich Seeteufel, Norwegen Austern, Frankreich

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