

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
Alkoholfreie Begleitung	3 Gläser 18	4 Gläser 24	5 Gläser 30

Salade d'endives *Vegetarisch*

Cassis-Heidelbeeren / Chicorée / gepuffter Quinoa
oder

Pâté de veau en croûte

Kalbspastete / Madeira / Kräutersalat / Körnersenf

Crème de chanterelles *Vegetarisch*

Pfifferlings Creme / Piment d'Espelette

Poulet Jaune façon „coq au vin“

französische Maishähnchen Brust / zweierlei Karotte / turnierte Kartoffeln
oder

Lotte en Cocotte

Seeteufel Medaillons / zweierlei Blumenkohl / Chardonnay-Lavendelschaum

Assiette de fromages

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

Crème Brûlée

mit braunem Zucker karamellisiert
oder

Délice aux myrtilles

Quarkmousse / Blaubeeren / Blutorangen Sorbet

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 / Körnersenf
(veal pate / madeira / herb salad / whole-grain mustard)

Tartare de bœuf « Haché au couteau » 17

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

Foie Gras de Canard (100gr.) 19

Gebratene Entenleber / Kirschen/ Jus
(Foie Gras / Cherries / jus)

Salade d'endives *Vegetarisch* 15

Cassis-Heidelbeeren / Chicorée / gepuffter Quinoa
(cassis blueberries / endive / puffed quinoa)

Soupes

Crème de chanterelles *Vegetarisch* 13

Pfifferlings Creme / Piment d'Espelette
(Chanterelle cream soup / piment d'espelette)

Soupe froide de légumes au Pistou *Vegetarisch* 13

kalte Gemüsesuppe mit Pestosauce
(vegetables cold soup / sauce pesto)

Plats

Filet Mignon 36

Rinderfilet / Sellerie Mousseline / Zucchini
(beef tenderloin, / celeriac purée / zucchini)

Poulet Jaune façon „coq au vin“ 28

französische Maishähnchen Brust / zweierlei Karotte / turnierte Kartoffeln
(Corn feed chicken / two kinds of carrot / potatoes)

Boudin Noir 27

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

Lotte en Cocotte 33

Seeteufel Medaillons / zweierlei Blumenkohl / Chardonnay-Lavendelschaum
(monkfish medaillons / cauliflower / Chardonnay foam)

Pâtes aux Chanterelles *Vegetarisch* 25

Frische Bandnudeln / Pfifferlinge
(Pasta / fresh 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)

Délice aux myrtilles 14

Quarkmousse / Blaubeeren / Blutorange Sorbet
(mousse of cream cheese / Blueberries / blood orange sorbet)

Affogato 7

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

Herkunftsdeklaration:

Maishähnchen, Frankreich Blutwurst, Deutschland Rindfleisch, Argentinien
Seeteufel, 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 0.1l 8
Crémant « Mori » (mit Sirup) 0.1l 9
Kir Cassis 0.1l 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
Tanqueray 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