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, Sylvia, Zaira, Rafael, Daniel, Nele & Moritz

« Le Grand Mori »

Menü	3 Gang 59	4 Gang 69	5 Gang 79
Weinbegleitung (auch alkoholfrei)	3 Gläser 18	4 Gläser 24	5 Gläser 30

Pâté de gibier en croûte
Wildpastete / Portwein / Dörrpflaumen / Feldsalat
oder
Salade d`automme *Vegetarisch*
Kräutersalat / Bete / Kürbis / Granatapfel / Frischkäsemousse
***
Crème de potimarrons *Vegetarisch*
Kürbis-Ingwer Creme / Kürbis-Chutney / Kernöl
***
Canard braisée
Geschmorte Brust & Keule von der Oldenburger Ente / Rotkohl / Kartoffelklos
oder
Joue de sanglier
geschmorte Wildschweinbäckchen / Spätzle / Rosenkohl / Wildpreiselbeeren
***
Assiette de fromages
Französische Käseauswahl mit Feigensenf
***
Crème Brûlée
mit braunem Zucker karamellisiert
oder
Mousse de marrons
Maronen Mousse / karamellisierte Maronen / Portweinfeige / Mandarinen Sorbet

Entrées

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

Pâté de gibier en croûte 15
Wildpastete / Portwein / Dörrpflaumen / Feldsalat
(game pate / porwine / herb salad / dried plums)

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`automme *Vegetarisch* 14
Kräutersalat / Bete / Kürbis / Granatapfel / Frischkäsemousse
(herb salad / beetroot / pomegranates/ pumpkin / cream cheese mousse)

Carpaccio de cerf 17
Hirschcarpaccio / Preiselbeeren / Pinienkerne
(deer carpaccio / cranberries / pinenuts)

Soupes

Crème de potimarrons *Vegetarisch* 12
Kürbis-Ingwer Creme / Kürbis-Chutney / Kernöl
(pumpkin cream soup / pumpkin chutney / seed oil)

Consommé Canard Célestine 11
Klare Enten Consommé / Sellerie / Flädle
(clear goose broth / celery / pancake strips)

Plats

Pavé de dos de cerf 36
Hirschrücken / Spätzle / Rosenkohl / Wildpreiselbeeren
(saddle of deer, / spätzle / brussels sprouts)

Joue de sanglier 33
geschmorte Wildschweinbäckchen / Spätzle / Rosenkohl / Wildpreiselbeeren
(braised cheek of wild boar/ spätzle / brussels sprouts)

Canard braisée 34
Geschmorte Brust & Keule von der Oldenburger Ente / Rotkohl / Kartoffelklos
(braised Duck leg & Brest from Oldenburg / red cabbage / potato dumpling)

Poulet Jaune 28
französische Maishähnchen Brust / Kürbis Mousseline / geschmorter Kürbis
(Corn feed chicken / pumpkin mousseline / braised pumpkin)

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 33
Wolfsbarschfilet / Blumenkohl / Linsen / Beurre Blanc
(filet of seabass/ cauliflower / lentils)

Aquarello Risotto aux truffes *Vegetarisch* 33
Aquarello Risotto / Frischer Trüffel
(risotto / fresh truffle)

Desserts

Crème Brûlée 14
mit braunem Zucker karamellisiert
(Crème Brûlée)

Sélection de sorbets 10
hausgemachte Sorbets
(Homemade sorbet)

Assiette de fromages Klein: 16 / Groß: 22
Französische Käseauswahl mit Feigensenf
(Cheese platter with fig mustard)

Tarte au Chocolat 14
Schokoladen-Haselnuss Mandel Tarte / Quitten Chutney / Salted Caramel
(Chocolate-hazelnut-Almond tarte / quince chutney / salted Caramel)

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

Herkunftsdeklaration:
Maishähnchen, Frankreich Blutwurst, Deutschland Hirschrücken, Brandenburg
Wolfsbarsch, Frankreich Foie Gras, Frankreich Wildschwein, Spanien

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 » 0.25 l 4.5

Apéritif

Crémant de Limoux 0.1l 8
Crémant « Mori » (mit Sirup) 0.1l 9
Kir Cassis 0.1l 9
Champagne Montaudon 13
Champagne 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

Talisker10 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 10
Etter Quitte aus dem Hausgarten 8
Etter Vieille Orange 8
Etter Vieille Prune 8
Etter Haselnüssli 8
Faude Mandarine 8
Faude Blutorange 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

Alle Preise in € und inkl. MwSt