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
oder
Consommé de Canard Célestine
Klare Enten Consommé / Sellerie / Flädle
***
Canard braisé
Geschmorte Brust & Keule von der Oldenburger Ente / Rotkohl / Kartoffelklos
***
Assiette de fromages
Französische Käseauswahl mit Feigensenf
***
Crème Brûlée
mit braunem Zucker karamellisiert
oder
Tarte au Chocolat
Schokoladen-Haselnuss Mandel Tarte / Quitten Chutney / Salz Caramel / Birnen 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 / Mandarine / Beurre rouge
(Foie Gras / tangerine / red wine butter sauce)

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

Plats

Filet de Bœuf 36
Rinderfilet / Steckrübe / Schwarzkohl
(beef tenderloin, / turnip / black cabbage)

Canard braisé 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)

Poulpe grillé au salsifi 33
gebratener Pulpo / Kürbis Mousseline / Schwarzwurzel / Beurre Rouge
(roasted octopus / pumpkin / salsify / red wine butter sauce)

Pâtes aux truffes *Vegetarisch* 30
hausgemachte Bandnudeln / Frischer Trüffel
(handmade tagliatelle / 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 / Salz Caramel / Birnen Sorbet
(Chocolate-hazelnut-almond tarte / quince chutney / salted Caramel / pear sorbet)

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

Herkunftsdeklaration:
Maishähnchen, Frankreich Blutwurst, Deutschland Hirschrücken, Brandenburg
Pulpo, Spanien Foie Gras, Frankreich Rinderfilet, Argentinien

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

0.33 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 3
Vaihinger Orangensaft 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 (Weißwein oder Sekt) 0.1l 9
Champagne × Montaudon Blanc 0.1l 15
× Moët Impérial Blanc oder Rosé 0.2l Fl. 32
4cl Wermut «Noilly Prat» 5
4cl Martini Bianco oder Rosso 4
4cl Ricard / Pernod 5
4cl Lillet Blanc oder Rosé on the Rocks 5
Lillet Hugo Blanc oder Rosé 8,5
Aperol Spritz 8,5
Pimm’s No. 1 & Ginger 8,5

Kaffee & Tee

Café 3.5
Espresso 3.2
Espresso Macchiato 3.5
Cappuccino 3.9
Milchkaffee 4.3
Latte Macchiato 4.3
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 2cl

Hennessy VS 6
Courvoisier VSOP 6
Rémy Martin XO 15

Spirituosen

2cl

Bas-Armagnac XO 9
Chartreuse 6

4cl

Portwein 10 Jahre 7
Sherry San Emilio PX 7
Vieux Pineau Blanc ou Rouge 7
Grand Manier 5
Amaretto Disaronno 5

Fruchtbrände 2cl

Calvados VSOP 6
Calvados Hors d'Âge 10
Etter Quitte aus dem Hausgarten 8
Etter Vieille Orange 8
Etter Vieille Prune 8
Etter Haselnüssli 8
Faude Mandarine 8
Faude Blutorange 8
Scheibel Moor Birne 7

Grappa & Marcs 2cl

Nonino Chardonnay 7
di Amarone 7
Vieux Marc de Bourgogne 8

Gin Tonic 5cl

Monkey 47 9
Hendricks 8
Tanqueray N°10 9
Berliner Brandstifter 9
Gordon's Pink 8

Longdrinks 0.3l

Bacardi Cola 8,5
Campari Orange 8,5
Vodka Orange 8,5
Vodka Lemon 8,5

Eau de Vie 2cl

Poire Williams 7
Mirabelle 7
Framboise, Himbeere 7
Alte Marille 7
Alte Quetsch 7
Kirsche 7

Alle Preise in € und inkl. MwSt