

# JEDERMANN

## CAFÉ RESTAURANT BAR

### WIR EMPFEHLEN IHNEN ALS APERITIF

Rose Sekt Bührmann Brut mit frischen Waldbeeren	6,00€
Bührmann Brut o. Bührmann Rose Sekt 0,1l	5,00€
Glas Prosecco Giulietta Pisani 0,1l	4,50€
„BELLINI“ Prosecco mit Pfirsichlikör	5,50€
Lillet „Wild Berry“	6,50€
Hugo oder Aperol Spritz	6,50€
Champagner Baron Fuente - Brut Glas 0,1l	9,00€
Champagner Taittinger Brut 0,75l	69,00€

### UNSERE DEUTSCHLAND WEINEMPFEHLUNG

2017 Weißer Burgunder	
Dr. von Bassermann – Jordan, Pfalz 0,2l	6,00€
2017 Riesling Markus Pfaffmann, Pfalz 0,2l	6,00€
2017 Grauer Burgunder Markus Pfaffmann, Pfalz 0,2l	6,00€
2017 Weißherbst	
Rudolf Zimmerlin, Kaiserstuhl / Baden 0,2l	6,00€
2017 Spätburgunder Markus Pfaffmann, Pfalz 0,2l	6,00€
2017 Spätburgunder „Hand in Hand“ schönes Zusammenspiel der Winzer Näkel und Klumpp, Baden 0,2l	8,00€
2017 Markus Pfaffmann Cuve aus Chardonnay und Weißburgunder, Pfalz 0,2l	7,00€

### FLASCHENWEIN EMPFEHLUNG

#### ROTWEINE VOM SPITZENWINZER

2016 Meyer – Näkel „US DE LA MENG“, Ahr 0,75l	29,00€
2015 Shiraz by Meyer – Näkel „US DE KAP“	32,00€
Süd Afrika 0,75l	

# JEDERMANN

## CAFÉ RESTAURANT BAR

Liebe Gäste, wir freuen uns Sie in unseren neu gestalteten Räumlichkeiten begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen ein paar schöne Stunden im Jedermann.

Unsere Speisekarte wird regelmäßig mit aktuellen Kreationen ergänzt, inspiriert vom saisonalen Angebot an frischem Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse. Die oberste Priorität hat für uns dabei Frische und Qualität, denn in unserer Küche verwenden wir ausschließlich frische Zutaten von regionalen Lieferanten. Sollte es aus diesem Grunde einmal zu Wartezeiten kommen, so bitten wir Sie dies im Namen der Frische zu entschuldigen.

Herzlichst

Andrea Goer & Christian Hirschmann

### Monats Menü

#### Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Trüffelhonig auf Wildkräutersalaten  
Apfel Chutney // Croutons // Kirschtomaten //  
karamellierte Wallnüsse // Balsamico - Vinaigrette

#### Hauptgang

oder

Frischer Kabeljau  
Basilikum Risotto // Junges Gemüse // Honig – Dijonsenf Sauce

#### Dessert

Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

**38,90€**

Weinbegleitung zum Menü  
Markus Pfaffmann Wahlsheim Pfalz  
2017 Cuvee aus Chardonnay und Weißburgunder // 2017 Riesling // 2017  
Spätburgunder // Riesling Beerenauslese

**4 Weine 0,15l 16,00**

# JEDERMANN

## CAFÉ RESTAURANT BAR

### VORSPEISEN & ZWISCHENDURCH

Hokkaido Kürbiscremesuppe 6,90€  
mit kleinem Hähnchenspieß 8,90€

Carpaccio vom Rinderfilet  
Natives Olivenöl // Zitrone // Parmesan // Meersalz // Rucola  
11,90€

Aus unserer Region Niederrhein

Gratinierter Ziegenkäse vom Niederrhein mit Trüffelhonig  
Apfel Chutney // Croutons // Kirschtomaten // karamellierte  
Wallnüsse // Balsamico Vinaigrette  
11,90€

3 schottische Jakobsmuscheln auf gebratener Landblutwurst  
Karottenpüree // Wildkräuter Salat // Kalbsjus  
14,90€

Kleiner bunter Wildkräutersalat  
Apfel Chutney // Croutons // Kirschtomaten // karamellierte  
Wallnüsse // Balsamico Vinaigrette  
7,90€

Unsere Jedermann Antipasti Variation  
Landschinken // Salami // Chorizo // Ziegenkäsepraline //  
Gegrilltes Gemüse // Brot und Oliven  
12,90€

Portion Süßkartoffelpommes // Meersalz // Sauerrahm  
5,90€

Freitag – Sonntag ab 18.00h

Frische Austern „Fine de Clairs“  
Cedar -Schwarzbrot // Zitrone  
Stück 3,40€ - 6. Stück 19,50€

# JEDERMANN

## CAFÉ RESTAURANT BAR

### HAUPTGANG & Klassiker

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Sardellen // Zitrone // Kapernäpfel // Preiselbeeren //  
Pommes Frites // Dill – Gurkensalat

Unser Kalbsfleisch beziehen wir aus Holland von „Peters Farm“

21,90€

Aus unserer Region Niederrhein

Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Zürich Style“

Wiespilze al a creme // Kartoffelrösti // Gartensalat

17,90€

Angelfrischer Kabeljau

Basilikum Risotto // Junges Gemüse // Honig – Dijonsenf - Sauce

23,90

Bunter Herbstsalat *Vegetarisch* 13,90€

Wildkräutersalate // Früchte // Kirschtomaten //

Apfel - Chutney // kandierte Wallnüsse // Balsamico – Vinaigrette

Mit gebratenem Mais Huhn „Supreme“ 18,90€

Spaghetti aglio e olio mit gebratenen Black Tiger Garnelen

Natives Olivenöl // Knoblauch // Chili // Parmesan

17,90€ *Vegetarisch* 13,90€

Hausgemachte Gnocchi mit Salbeibutter und Ragout von der Martinsgans

Confierte Kirschtomaten // Kürbiskerne // Parmesan

16,90€ *Vegetarisch* 13,90€

# JEDERMANN

## CAFÉ RESTAURANT BAR

Angus Entrecote - *RIB EYE* Steak 250g  
5 - Spices Kräuterbutter // Balsamico Schalotten  
Gartensalat // Pommes Frites  
23,90€

Angus Rinderfilet vom Grill „Surf & Turf“  
Gebratene Black Tiger Garnelen  
Süßkartoffel Pommes // junges Gemüse /  
5 Spices Kräuterbutter  
29,90€

Aus unserer Region Niederrhein

Schweinefilet - Medaillons vom Naturverband Wachtendonk  
Cremiges Kartoffelpüree // junges Gemüse // grüne -Pfeffersauce  
19,90€

Hirschrücken rosa gebraten mit Preiselbeer Jus  
Butter Schupfnudeln // Apfelrotkohl  
27,90€

Knusprige Keule von der Martinsgans  
Apfelrotkohl // Kartoffelkloß // Gänsesauce // Preiselbeer Birne  
21,90€

Knusprige Brust von der Martinsgans  
Apfelrotkohl // Kartoffelkloß // Gänsesauce // Preiselbeer Birne  
23,90€

**Frische Föhler Muscheln (im Original Muscheltopf serviert)**

„Rheinische Art“  
Wurzelgemüse // Zwiebeln // Butter - Weißweinfond  
Gebuttertes Schwarzbrot  
15,90€

„  
Knoblauch – Tomaten – Weißweinsud //Zwiebeln // mediterrane Kräuter  
Ciabatta Brot vom Grill  
17,00€

# JEDERMANN

## CAFÉ RESTAURANT BAR

### DESSERT UND KÄSE

Unser Tipp!!!

Halbflüssiger Vahlrona Schokoladenkuchen

Beeren // Bourbon Vanilleeis

8,90€

Unsere Orangen Creme Brûlée mit einer Kugel

Walnusseis

7,90€

Zitronen Sorbet mit Rieslingsekt aufgegossen

6,90€

Hausgemachtes Tiramisu von Wilden Beeren

6,90€

### EIS UND SORBET

Walnusseis, Bourbon Vanilleeis, Amarena – Kirscheis, Schokoladeneis

Kugel je 2,50€

Unsere Sorbets: Erdbeere // Mango // Zitrone // Passionsfrucht - 2,50€

Dreierlei von unseren Sorbets oder Eis

7,00€

Assiette de Fromages (französische Käseauswahl mit Trauben)

dazu Feigensenf

Klein 7,90 groß 11,90

### FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines Wiener vom Kalb mit Pommes 8,50€

Hähnchen Nuggets mit Pommes 6,50€

Nudeln mit Sahnesauce 6,50€

RESERVIEREN SIE JETZT SCHNELL UND PFIFFIG ONLINE AUF UNSERER

HOME PAGE UND SIE ERHALTEN UNSEREN „JEDERMANN APERITIF“ AUFS HAUS!

# JEDERMANN

---

CAFÉ RESTAURANT BAR