

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	

Ab Anfang November wieder Gänseessen im Jedermann!!

Die ganze Gans auf Vorbestellung oder täglich Brust oder Keule á la carte.

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

Medaillons vom Iberico Schweinefilet „Surf & Turf“
Black Tiger Garnele // junges Gemüse // cremiges Kartoffelpüree

oder

Fischvariation // Garnele // Jakobsmuschel
Rosmarinkartoffeln // mediterranes Gemüse

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

Kürbis - Ingwersuppe mit kleinem Hähnchenspieß
8,90€

Carpaccio vom Rinderfilet
Rucola // Natives Olivenöl // Zitrone //
Orangen – Chili Salz D'ES TRENC // Parmesan
11,90€

Gratinierter Ziegenkäse aus der Bretagne mit Trüffelhonig
Apfel Chutney // Croutons // Kirschtomaten // karamellierte
Wallnüsse // Balsamico Vinaigrette
10,90€

3 schottische Jakobsmuscheln auf gebratener Landblutwurst
Karottenpüree // grüner Frisee // Kalbsjus // Kresse
14,90€

Weinbergschnecken aus der Grafschafter Zucht Moers
Wildkräutersalate // Tomaten-Kräutersauce // Parmesan //
geröstetes Brot
11,90€

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

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

Portion Süßkartoffelpommes // Meersalz // Sauerrahm
4,90€

Freitag – Sonntag ab 18.00h Frische Austern Fine de Clairs
Stück 3,40€ - 6. Stück 19,50€

JEDERMANN

CAFÉ RESTAURANT BAR

HAUPTGANG & Klassiker

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Sardellen // Zitrone // Kapernäpfel // Preiselbeeren //

Steak House Pommes // Dill – Gurkensalat

Unser Kalbsfleisch beziehen wir aus Holland von „Peters Farm“

20,90€

Rheinischer Sauerbraten vom Weideochsen Sous Vide gegart

Rosinenjus // Butter Schupfnudeln // Quittenrotkohl

18.90€

Dry Aged Kalbsbäckchen von Peters Farm in Rotwein geschmort

cremigtes Kartoffelpüree // Spitzkohl á la cremé

22,90€

Barbarie Entenbrust rosa gebraten

Geschmorte Feigen // Orangenspitzkohl // Kartoffelplätzchen // Feigenjus

21,90€

Französisches Mais Huhn „Supreme“

Basilikum Risotto // junges Gemüse // Jus

17,90€

LES Tartares Du Chef - *Der Brasserie Klassiker* -

Rindertatar mit Eigelb frisch für Sie, zubereitet

Dazu Frites und kleiner Salat (Auf Wunsch auch kurz angebraten)

19,90€

Unsere Bouillabaisse

Französische Fischsuppe mit frischem Fisch // Garnele // Muscheln

Safran Aioli // Parmesan // Croutons

Klein 11,90€ Hauptgang 17,90€

Premium Lachsfilet mit Hummersauce

Schwarze Sepia Tagliatelle // confierte Kirschtomaten // Frisée

19,90€

Beilagen Änderungen oder kleine Portionen sind möglich, sprechen Sie uns einfach an!!!

JEDERMANN

CAFÉ RESTAURANT BAR

Cesars Salat mit gegrilltem Land Huhn
Parmesandressing // Anchovis // Römersalatherzen //
Bacon Chips // Croutons
15,90€

Bunter Herbstsalat *Vegetarisch* 13,90€
Wildkräutersalate // Früchte // Kirschtomaten //
Apfel - Chutney // kandierte Wallnüsse // Balsamico – Vinaigrette
Mit gebratenem Mais Huhn „Supreme“ + 6,00€
Mit gebratenen Pfifferlingen + 4,00€
Mit gebratener Fischvariation & Garnele + 8,00€

Flammkuchen mit Schmand // Parmaschinken //Kirschtomaten //Rucola
10,90€
Flammkuchen mit Schmand // Parmaschinken //Kirschtomaten // Rucola
Dazu Black Tiger Garnelen
15,90€

Tagliatelle mit gebratenen Rinderfiletspitzen
Pfifferlinge in Trüffelrahm // geriebener Parmesan // Rucola
17,90€ *Vegetarisch* 12,90€

VOM GRILL

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

Angus Rinderfilet 250g vom Grill
Pfifferlinge á la Creme // Kartoffelgratin // Kalbsjus
27,90€

Medaillons vom Iberico Schweinefilet
Rosmarinkartoffeln // Ratatouille // grüne Pfeffersauce
22,90€

Irishes Lammkarree mit Thymianjus
Cremiges Kartoffelpüree // Ratatouille // Blattspinat
26,90€

JEDERMANN

CAFÉ RESTAURANT BAR

Frische Nordseemussheln

Rheinische Art

Wurzelgemüse // Zwiebeln // Butter - Weißweinfond

Gebuttertes Schwarzbrot

15,90€

Spanische Art

Knoblauch - Tomatensud //Zwiebeln // mediterrane Kräuter

Ciabatta Brot vom Grill

16,90€

DESSERT UND KÄSE

Unser Tipp!!!

Halbflüssiger Vahlrona Schokoladenkuchen 8,90€
Beeren // Vanilleeis

Aprikosen Parfait und Zwetschgenkompott 7,90€
Zitronensorbet mit Rieslingsekt aufgegossen 6,90€

EIS UND SORBET

Walnusseis, Vanilleeis, Amarena – Kirscheis, Schokoladeneis

Kugel je 2,50€

Bitte fragen Sie nach unserem Angebot an hausgemachten Sorbets

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€

JEDERMANN

CAFÉ RESTAURANT BAR

RESERVIEREN SIE JETZT SCHNELL UND PFIFFIG ONLINE AUF UNSERER
HOMEPAGE UND SIE ERHALTEN UNSEREN „JEDERMANN APERITIF“ AUF S HAUS!

Gerne Reichen wir Ihnen eine separate Karte

mit der Liste von Allergenen und Zusatzstoffen

A Gluten = Weizen, Grieß, Hafer usw.

B Krebstiere = Garnelen, Hummer, Langusten usw.

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Soja

G Milch (einschließlich Laktose)

H Schalenfrüchte = Mandeln, Pistazien, Paranüsse usw.

I Sellerie

J Senf

K Sesam

L Schwefeldioxid und Sulfite = Trockenobst, Tomatenpüree, Wein usw.

M Lupine und Lupinenerzeugnisse

N Weichtiere = Schnecken, Muscheln, Calamares usw.

Je nach Einkauf können auch andere Allergene enthalten sein, darüber werden wir Sie am Tisch von unserem Servicepersonal unterrichtet.

Bei Fragen kann Ihnen das Servicepersonal gerne Auskunft geben.

Enthaltene Zusatzstoffe in Getränken und Speisen

Können je nach Einkauf schon vorhanden sein, deswegen führen wir sie hier evtl. schon mit auf

1 Farbstoffe

2 Konservierungsstoffe

3 Geschmacksverstärker

4 Süßungsmittel

8 Phosphat

9 Milcheiweiß,

10 koffeinhaltig

11 chininhaltig

13 geschwefelt

14 Nitritpöckelsalz

15 Nitrat