

# 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	5,00€
„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	6,50€
2017 Riesling Markus Pfaffmann, Pfalz 0,2l	6,50€
2017 Grauer Burgunder Markus Pfaffmann, Pfalz 0,2l	6,50€
2017 Weißherbst	
Rudolf Zimmerlin, Kaiserstuhl / Baden 0,2l	6,50€
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“	29,00€
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

Cremesuppe vom Blumenkohl  
mit kleinem Hähnchenspieß

#### Hauptgang

Edelfischvariation & Black Tiger Garnele  
Rosmarinkartoffeln & Wintergemüse

oder

Kalbssteak von Peters Farm „rosa gebraten“  
Kartoffelgratin // Wintergemüse // Kalbsjus

#### Dessert

Unsere Jedermann Dessert Variation  
oder

Kleine Käseauswahl

**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

Cremesuppe vom Blumenkohl 6,90€  
mit kleinem Hähnchenspieß 8,90€

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse und kandierte Walnüssen  
Grüner Apfel // confierte Kirschtomaten  
10,90€

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

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

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

# 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€

Schwertfisch Steak

Kartoffel – Blumenkohlpüree // Junges Gemüse // Limettenschaum  
25,90

Bunter Wintersalat mit gebratenem Pulpo

Wildkräutersalate // Früchte // Kirschtomaten //

Apfel - Chutney // kandierte Wallnüsse // Balsamico – Vinaigrette  
19,90€

Vegetarisch 14,90€

Sepia Tagliatelle mit gebratenem Pulpo

Limoncello - Natives Olivenöl // Knoblauch // gehobelter Parmesan  
18,90€ *Vegetarisch 13,90€*

Hausgemachte Gnocchi mit Salbeibutter und Ragout von der Martinsgans

Confierte Kirschtomaten // Kürbiskerne // Parmesan  
16,90€ *Vegetarisch 13,90€*

Angus Entrecote - *RIB EYE* Steak 250g vom Grill

5 - Spices Kräuterbutter // Balsamico Schalotten

Gartensalat // Pommes Frites

23,90€

.

Angus Rinderfilet vom Grill mit Rotweinjus

Romanescogemüse // Parmesan Polenta

28,90€

# JEDERMANN

## CAFÉ RESTAURANT BAR

Schweinefilet - Medaillons vom Landschwein  
Kartoffelgratin // junges Gemüse // grüne -Pfeffersauce  
19,90€

Knusprige Keule von der Martinsgans  
Apfelrotkohl // Kartoffelkloß // Gänsesauce // Preiselbeer Birne  
22,90€

Knusprige Brust von der Martinsgans  
Apfelrotkohl // Kartoffelkloß // Gänsesauce // Preiselbeer Birne  
24,90€

Barbarie Entenbrust rosa gebraten mit Orangensauce  
Spitzkohl á la cremé // Butter Schupfnudeln  
23,90€

In Zusammenarbeit mit den Forstbetrieben Schloss Bloemersheim in  
Neukirchen – Vluyn, bieten wir ab sofort frisches Reh an!

Rehrücken rosa gebraten Preiselbeer Sauce  
Apfelrotkohl // gefüllter Kartoffelkloß  
29,90€

Burger vom Vluynner Reh mit Ananas - Mango Chutney  
Rucola // Tomate // Gurke // kandierte Walnüsse // Burgerbrot  
Süßkartoffelpommes  
18,90€

Gulasch von Reh /Hirsch und Wildschwein in Rotwein geschmort  
Butter Schupfnudeln // Apfelrotkohl  
22,90€

*Rotwein zu Gans und Wild „Gänsehaut Pur „  
vom Winzer des Jahres Eric Manz*

*Gänsehaut Pur setzt sich zusammen aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon  
Schwarzriesling und Spätburgunder Aromen reifer Waldbeeren und Kirschen schenken  
dem Wein seinen fruchtigen Geschmack  
0,2l 8,00€*

# JEDERMANN

## CAFÉ RESTAURANT BAR

### DESSERT UND KÄSE

Unser Tipp!!!

Halbflüssiger Vahlrona Schokoladenkuchen

Beeren // Bourbon Vanilleeis

8,90€

Hausgemachtes Krokant Parfait auf Orangenspiegel

6,90€

Sorbet vom grünen Apfel mit Rieslingsekt aufgegossen

6,90€

Hausgemachtes Cassis Sorbet mit London NR 1 Gin aufgegossen

6,90€

Warmer Kaiserschmarren mit Vanilleeis 9,90€

### EIS UND SORBET

Walnusseis, Bourbon Vanilleeis, Amarena – Kirscheis, Schokoladeneis

Kugel je 2,50€

Unsere Sorbets: Grüner Apfel // Passionsfrucht - 2,50€

Dreierlei von unseren Sorbets oder Eis

7,00€

Unsere gemischte Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

Klein 8,90 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

HOMEPAGE UND SIE ERHALTEN UNSEREN „JEDERMANN APERITIF“ AUFS HAUS