

JEDERMANN

CAFÉ RESTAURANT BAR

WIR EMPFEHLEN IHNEN ALS APERITIF

Rose Sekt Bührmann Brut	4,50€
Sekt Bührmann Brut	4,50€
Glas Prosecco Giuliaeta Pisani	4,50€
Glas Prosecco SCAVI & RAY	5,50€
Prosecco mit Lavendelsirup und Blaubeeren	5,50€
„BELLINI“ Prosecco mit Pfirsichlikör	5,50€
Lillet „Wild Berry“	5,50€
Hugo oder Aperol Spritz	5,50€
Champagner Baron Fuente - Brut Glas 0,1l	8,50€
Champagner Taittinger Brut 0,75l	65,00€

UNSERE DEUTSCHLAND WEINEMPFEHLUNG

2016 Traumtänzer Cuve aus Riesling, Silvaner und Scheurebe - WG Weinbiet, Pfalz 0,2l	4,50€
2016 Weißer Burgunder Dr. von Bassermann Jordan, Pfalz 0,2l	5,50€
2016 Riesling Markus Pfaffmann, Pfalz 0,2l	5,50€
2016 Grauer Burgunder Markus Pfaffmann, Pfalz 0,2l	5,50€
2016 Weißherbst Rudolf Zimmerlin, Baden 0,2l	5,50€
2016 Spätburgunder Markus Pfaffmann, Pfalz 0,2l	5,50€
2016 Markus Pfaffmann Cuve aus Chardonnay und Weißburgunder, Pfalz 0,2l	6,50€

Die offenen Weine in diese Karte enthalten Sulfite

FLASCHENWEIN EMPFEHLUNG

ROTWEIN

2014 SPIER "TJOKOLAT" Stellenbosch-Südafrika	28,00€
--	--------

WEISS

2015 Ca dei Frati Lugana DOCG, Venetien 0,75l	28,00
---	-------

JEDERMANN

CAFÉ RESTAURANT BAR

MONATSMENÜ

VORSPEISE

Gratinierter milder Ziegenkäse aus der Bretagne
Wildkräutersalate // Kirschtomaten //
Beeren // karamellierte Walnüsse Vegetarisch

HAUPTGANG

Zander auf der Haut gebraten
Basilikumrisotto // Japanischer Wakamesalat // Burre Blanc

oder

Thüringer Duroc Schweine Kotelett vom Grill
Möhren-Kartoffelstampf // Speckchips // Kalbsjus

DESSERT

Panna Cota oder Käseauswahl

DREI GANG MENÜ P.P.

34,90€

DAS MAGAZIN METROPOLE RUHRGEBIET GEHT AUS - MIT DEN BESTEN 99
RESTAURANTS DES REVIER ERHALTEN UNSERE GÄSTE ZUM VORZUGSPREIS VON
6,00€



Der Feinschmecker ist Deutschlands führendes Magazin für Genuss und Lebensart - jeden Monat neu.

JEDERMANN

CAFÉ RESTAURANT BAR

BEACHTEN SIE BITTE AUCH DIE ANGEBOTE AUF UNSEREN TAFELN!!!

VORSPEISEN & ZWISCHENDURCH

Strauchtomaten Bruschetta Pesto // Basilikum // Kapern // rote Zwiebeln <u>Vegetarisch</u>	5,90€
Spargelcremesuppe mit Bärlauch und Räucherlachs	7,90€
Drei Schottische Jakobsmuscheln auf gebratener Blutwurst Karottenpüree // Frisee // Kalbsjus	14,90€
Gratinierter milder Ziegenkäse aus der Bretagne Wildkräutersalate // Kirschtomaten // Beeren // karamellisierte Wallnüsse <u>Vegetarisch</u>	10,90€
Jedermann Antipasti Gegrilltes Gemüse // Ziegenkäsepraline // Kapern confierte Tomaten // // Landschinken und Salami // Garnele	13,90€
Schnecken aus der Grafschafter Schneckenzucht Moers Kräuterbutter // Parmesan // Gemüsechips // geröstetes Brot	11,90€

Weinbergschnecken am Niederrhein? Die Grafschafter Weinbergschneckenzucht in Moers ist die größte ihrer Art in Deutschland. In Moers werden die Schnecken naturbelassen in Freilandhaltung gezüchtet – mit Erfolg: Der Zuchtbetrieb ist Lieferant von Weinbergschnecken für Restaurants in Deutschland und dem benachbarten Ausland.

HAUPTGANG

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken „Peters Farm“ Sardelle // Zitrone // Kapernäpfel // Preiselbeere Pommes Frites // Dill – Gurkensalat	19,90€
Unser Tipp!!! Thüringer Duroc Schwein Kotelett vom Grill Kartoffel - Möhrenstampf // Speckchips // Kalbsjus	18,90€
US Flank Steak vom Grill Kräuterbutter // Pommes Frites // Coleslaw Salad	Cut 200g 22,90€ Cut 300g 29,90€

Das Flank Steak wird aus dem hinteren Teil der Flanke des Rindes geschnitten. Die wunderbar feine Fettmarmorierung macht das Fleisch des Bauchlappens, aus dem das Flank Steak geschnitten wird, besonders saftig und geschmacksintensiv.

JEDERMANN

CAFÉ RESTAURANT BAR

100 % Beef Burger vom Simmentaler Rind BBQ Sauce // Röstzwiebeln // Chester / Tomate // Rucola // hausgemachtes Burgerbrot // Frites	14,90€
Risotto mit weißem und grünem Spargel Cherrytomaten // Parmesan <u>Vegetarisch</u>	11,90€
Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen Wiesenspilzen // Kirschtomaten // Tomatensahnesauce	15,90€
Rinderfilet vom Grill mit gegrilltem Gemüse Rosmarinkartoffeln // Kalbsjus	26,90€
Zander auf der Haut gebraten Basilikumrisotto // Japanischer Wakamesalat // Burre Blanc	20,90€
Neuseeländisches Lammkarree aus dem Ofen Babyspinat // Lila Trüffelkartoffeln // Rotweinjus	24,90€
Bunter Frühlingssalat Wildkräutersalate // Beeren // Kirschtomaten // <u>Vegetarisch</u> Granny Smith // Croutons // Balsamico - Vinaigrette	11,90€
Der Salat Wahlweise: mit gebratenem Land Huhn	14,90€
mit frischem Zander	17,90€
mit Rinderfiletspitzen	16,90€
SPARGEL VOM NIEDERRHEIN 1 Pfund Spargel mit neuen Kartoffeln	15,90€
1 Pfund Spargel mit neuen Kartoffeln Dazu Kochschinken vom Limburger Klosterschwein	18,90€
1 Pfund Spargel mit neuen Kartoffeln Dazu Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	25,90€
1 Pfund Spargel mit neuen Kartoffeln Dazu saftiges Karee vom Thüringer Duroc Schwein	24,90€
1 Pfund Spargel mit neuen Kartoffeln Dazu Rinderfilet vom Grill	31,90€
SPARGEL WAHLWEISE MIT BUTTER ODER HOLLANDAISE	

JEDERMANN

CAFÉ RESTAURANT BAR

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

DESSERT UND KÄSE

Unser Tipp!!!

Halbflüssiger Vahlrona Schokoladenkuchen
gefüllte Himbeeren // Vanilleeis 8,00€

Panna Cotta mit Pfirsichkompott 6,90€

Unsere Creme Brulee mit Amarena Kirscheis 6,90€

SORBET

Passionsfrucht, Erdbeere, Mango, grüner Apfel, Zitrone

GELATI

Walnusseis, Vanilleeis, Amarena – Kirscheis, Schokoladeneis
Eis & Sorbet Kugel je 2,00€

Dreierlei von unseren Sorbets oder Eis 5,50€

Französischer Käse 9,50€

Tessiner Feigensenf // Obst // Walnüsse //

Brot und Butter

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines Wiener vom Kalb mit Pommes 8,50€

Currywurst Pommes Frites 7,50€

Nudeln mit Tomatensauce 6,50€

Zelebrieren Sie große oder kleine Feierlichkeiten wie Betriebsfeiern,
Hochzeiten oder Geburtstage in unserem Hause.

Ob in unserem gemütlichen Bistro bis 25 Personen oder in unserem
separatem Veranstaltungsraum bis 45 Personen. Das Jedermann umgibt
Sie zu jeder Zeit mit modernem und trotzdem gemütlichem Ambiente,
kombiniert mit guter Küche und Getränken. Ab 50 Personen wird unser
Lokal für sie zur geschlossenen Gesellschaft. Sprechen Sie uns doch
einmal an, wir beraten sie gerne.