

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€
Prosecco mit Bio Marillen Nektar	5,50€
„BELLINI“ Prosecco mit Pfirsichlikör	5,50€
Lillet „Wild Berry“	6,00€
Hugo oder Aperol Spritz	6,00€
Champagner Baron Fuente - Brut Glas 0,1l	9,00€
Champagner Taittinger Brut 0,75l	69,00€

UNSERE DEUTSCHLAND WEINEMPFEHLUNG

2016 Weißer Burgunder Dr. von Bassermann – Jordan, Pfalz 0,2l	6,00€
2016 Riesling Markus Pfaffmann, Pfalz 0,2l	6,00€
2016 Grauer Burgunder Markus Pfaffmann, Pfalz 0,2l	6,00€
2016 Weißherbst Rudolf Zimmerlin, Kaiserstuhl / Baden 0,2l	6,00€
2016 Spätburgunder Markus Pfaffmann, Pfalz 0,2l	6,00€
2016 Spätburgunder „Hand in Hand“ schönes Zusammenspiel der Winzer Näkel und Klumpp, Baden 0,2l	8,00€
2016 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€
2016 Shiraz by Meyer – Näkel „US DE KAP“	
Süd Afrika 0,75l	32,00€

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

MONATSMENÜ

VORSPEISE

Gratinierter Ziegenkäse aus der Bretagne
Wildkräutersalate // Kirschtomaten //
Beeren //rote Beete // Wallnüsse

HAUPTGANG

Geschmorte Irische Dry Age Kalbsbäckchen
Kartoffelstroh // grüne Speckböhnchen // Rotweinjus //Püree

oder

Winterkabeljau
Belugalinsen- Gemüse // Safranschaum

DESSERT

Bayrisch Creme mit Rotweinbirne

DREI GANG MENÜ P.P.

35,90€

JEDERMANN

CAFÉ RESTAURANT BAR

VORSPEISEN & ZWISCHENDURCH

Cappuccino vom Rosenkohl mit gebratener Garnele // <u>Vegetarisch 6,90€</u>	8,90€
Gelbflossen Tunfisch in Sesam leicht angebraten Wakamee -Algensalat // Frühlingsrolle // Soja - Limettenmarinade	15,90€
Carpaccio vom Rinderfilet Wildkräutersalate // Natives Olivenöl // Sea Salt Flakes // Parmesan	11,90€
Gratinierter Ziegenkäse aus der Bretagne Wildkräutersalate // Rote Beete // Feigen // Krokant Grüner Apfel // Croutons // karamellierte Wallnüsse	10,90€
Drei Schottische Jakobsmuscheln auf gebratener Blutwurst// Endiviensalat untereinander // Kalbsjus // Frisee	13,90€
Unsere Jedermann Antipasti Landschinken // Salami // Aubergine // Zucchini // Babypaprika Perlzwiebeln // Artischocken // Ziegenkäsepraline // Brot & Butter	12,90€

Auch eine schöne Vorspeisenidee für Ihre Veranstaltung ab 10 Personen - Unser Preis dafür 7,90€ pro Person inkl. Brot & Butter

Gerne bereiten wir Ihnen auch ein frisches Steak Tartar mit allem was dazugehört, nach Tagespreis zu!!!

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

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



JEDERMANN

CAFÉ RESTAURANT BAR

HAUPTGANG

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 19,90€
Sardellen // Zitrone // Kapernäpfel // Preiselbeeren
Pommes Frites // Dill – Gurkensalat
Unser Kalbsfleisch beziehen wir aus Holland von „Peters Farm“

Irishes Rinderfilet vom Grill 250g 28,90€
gegrilltes Gemüse // Kartoffelgratin // Rotweinjus

Dazu empfehlen wir einen kräftigen 100% Malbec aus Argentinien URBAN UCO 0,2l 6,50€

US - Rib Eye Steak mit Balsamico- Schalotten 23,90€
Five Spices -Kräuterbutter // Pommes Frites // kleiner Gartensalat

Dieses schöne Stück Fleisch ist Semi marmoriert, besonders saftig
und hat ein kleines Fetttage. Dazu reichen wir verschiedene Maile Senfsorten

Rehrücken aus der Eifel mit Cranberryjus 31,90€
Rote Beete - Cous Cous // Sellerie -Karoffelpüree // Bunte Möhren

Winterkabeljau „Skrai“ 23,90€
Belugalinsen- Gemüse // Safranschaum

Dazu empfehlen wir einen Rheingau Riesling Langwert van Simmern aus Eltville, feinherb
0,2l 7,00 €

Barbarie Entenbrust 22,90€
Spitzkohl á la Creme // Kartoffelplätzchen // Preiselbeerjus

Rheinischer Sauerbraten vom Weideochsen 17,90€
Quittenrotkohl // Kartoffelklöße // Rosinenjus

Unser Tipp!!!
Geschmorte Irische Dry Age Kalbsbäckchen 22,90€
Kartoffelstroh // grüne Speckböhnchen // Püree // Rotweinjus

Dazu empfehlen wir einen kräftigen Shiraz aus Südafrika SPIER Stellenbosch 0,2l 5,50€

Bunter Wintersalt mit gebratener Land Huhnbrust 16,90€
Wildkräutersalate // Beeren // Kirschtomaten //
Granny Smith // kandierte Wallnüsse // Balsamico – Vinaigrette

Bunter Wintersalat mit gebratener Fischvariation 18,90€
Wildkräutersalate // Beeren // Kirschtomaten //
Granny Smith // kandierte Wallnüsse // Balsamico -Vinaigrette

JEDERMANN

CAFÉ RESTAURANT BAR

Bunter Wintersalat Wildkräutersalate // Beeren // Kirschtomaten // <u>Vegetarisch</u> Granny Smith // kandierte Wallnüsse // Balsamico - Vinaigrette	12,90€
Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen á la Creme Wiesenspilze // Kräuter // Parmesan	16,90€
Hausgenachte Gnocchi mit Steinpilzfüllung <i>vegetarisch</i> Salbeibutter / Parmesanchips // confierte Kirschtomaten	13,90€
Spaghetti mit Gänseragout Tomatenconfit // Kräuter // Rucola	15,90€
Burger vom 100 % Rinderfilet mit Ziegenkäse Rucola// getrocknete Tomaten // Rote Beete // Walnüsse // Feigensenssauce // Pommes Frites	16,90€
Burger Vegetarisch nur mit Ziegenkäse	12,90€
Portion Süßkartoffel Pommes mit Sauerrahm	5,90€
Aufpreis für Süßkartoffeln zu den Hauptgerichten	2,00€

Frische Föhler Muscheln

Rheinisch - oder mediterran zubereitet, bereiten wir Ihnen gerne nach telefonischer Vorbestellung ab 2. Personen zu.

Bitte rufen Sie dafür einen Tag vorher an!

GERNE BEREITEN WIR IHNEN AUCH KLEINER PORTIONEN ZU!

UND UNSER KÜCHENCHEF BERÄT UNSERE VEGETARISCHEN ODER VEGANEN GÄSTE GERNE PERSÖNLICH – BITTE SPRECHEN SIE UNS DAFÜR EINMAL AN !!

JEDERMANN

CAFÉ RESTAURANT BAR

DESSERT UND KÄSE

Unser Tipp!!! Halbflüssiger Schokoladenkuchen aus 70 % Belgischer Schokolade // gefüllte Himbeeren // Vanilleeis	7,90€
Bayrisch creme mit Rotweinbirne	6,90€
Warme Waldbeeren mit Mascarpone gratiniert	7,90€
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Vanilleeis	7,90€
Sorbet nach Wahl mit Rieslingsekt am Tisch aufgegossen	6,90€

Dazu empfehlen wir einen Dessertwein aus Österreich vom Weingut Kracher Auslese
Cuvée 0,1l 4,50€

SORBET´S

Passionsfrucht, Mango, grüner Apfel, Waldbeere

GELATI

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

Dreierlei von unseren Sorbets oder Eis	5,50€
Französischer Käse Tessiner Feigensenf // Obst // Walnüsse // Brot und Butter	9,90€

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines Wiener vom Kalb mit Pommes	8,50€
Hähnchen Nuggets mit Pommes	6,50€
Nudeln mit Sahnesauce	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
separaten 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.