

*Liebe Gäste,*

RESTAURANT & BAR  
**JEDERMANN**  
*...immer eine Idee persönlicher...*

willkommen im Restaurant Jedermann in Moers.

Wir bieten Ihnen in unseren liebevoll gestalteten Räumen eine kreative, regionale und marktfrische Küche an.

Aus diesem Grund kann es, auch Aufgrund der momentanen Personalsituation schon einmal zu Wartezeiten kommen und wir bitten Sie dieses im Namen der Frische zu entschuldigen.

*Hinglichkeit Andrea Goer & Christian Hirschmann*

### Weinempfehlung des Monats

#### Weißwein

2021 Otella Lugana

Gardasee Italien

0,2l 8€

2021 grauer Burgunder „St Antony“

ALKOHOLFREI, Rheinhessen

0,2l 8,00€

2021 Chardonnay “Koonunga Hill“ Penfolds, Australien

0,2l 8,5€

#### Rotwein

2020 19 Crimes Snoop Dogg Cali Red, USA Californien

Cuvee aus Petit Syrah | Zinfandel | Merlot

0,2l 8,5€

Die Winemaker von 19 Crimes ( Penfolds ) kennt man für ihre unkonventionellen Weine, die schon durch ihre interaktiven Etiketten alle Grenzen sprengen. Nun sind die Winzer aus Down Under an die US-West-Coast gereist. Dort haben sie sich mit einer Hip-Hop-Legende zusammengetan, der wie keine andere den Charakter der 19Crimes Tropfen verkörpert und ihren explosiven Flow ins Weinglas bringt

#### Rosewein

2021 Rose “Wunderschön“ St Antony Rheinhessen

0,2l 8€

2020 Rose Miraval Cotes de Provence,  
Angelina Jolie, Brat Pitt & Perrin Frankreich

0,75l 39,90€

# Vorspeisen & Kleinigkeiten

## **Hokkaido - Kokoscremesuppe**

Kleiner Hühnchen Spieß

8,9€

## **Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz**

Kalbsscheiben / Thunfischcreme / Kapern / Kresse

14,9€

## **Gratinierter Ziegenkäse vom Niederrhein mit Thymian - Trüffelhonig**

Wildkräutersalate / mit Balsamico Dressing /

Feigen Chutney / Gemüsechips / confierte Tomaten

12,9€

## **Kleiner Wildkräutersalat mit Balsamico Dressing**

Feigen Chutney / Gemüsechips / confierte Tomaten

8,9€

## **Unsere“ Jedermann Antipasti“ für 2 Personen**

Grill Gemüse / Schinken & Salami / Strauchtomaten mit Mozzarella und

Basilikum / Garnelen im Pankoteig / Ziegenkäse Pralinen /

Pesto, Oliven & Ciabatta Brot

16,9€

## **Süßkartoffel Pommes mit Meersalz und Parmesan**

Trüffel - Mayonnaise

7,9€

## 2021 Weißwein Cuveé „Welcome back“

Zum Neustart der Gastronomie und in Zusammenarbeit mit dem Spitzenwinzer Eric Manz aus Rheinhessen hat Bührmann Weine in Moers eine schöne Cuvée aus Scheurebe, Sauvignon Blanc, Weißburgunder und Silvaner herausgebracht!!!

Ein frischer, fruchtiger Begleiter mit einer feinen Note nach Stachelbeeren, Kiwi und Cassis mit dem passenden Namen „Welcome back“ Gutsabfüllung Eric Manz Reihessen

**0,2l 7€ 0,75 l 25€**

## Hauptgerichte

### Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Pommes Frites / Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitrone

24,9€

### Gebratener Winter Kabeljau

Waldpilzrisotto / Gemüse / Limettensauce

25,9€ **Vegetarisch** ohne Kabeljau 13,9€

### Pulled Gänseburger

Pulled von der Martinsgans / Wildkräutersalat / Rotkraut / Gänsesauce

Brioche Brot / Pommes Frites

18,9€

### Unser Jedermann **„VEGGIE“** Burger

BEYOND Erbsenprotein Patty / Avocadocreme / Gurke / Salat / Tomate /

Briochebrötchen / Süßkartoffel Pommes & Trüffelmayo

17,9€

### **Jedermann Wildkräutersalat**

Helles Balsamico Dressing / Kirschtomaten / Croutons /  
karamellierte Walnüsse / Beeren

12,9€

### **Wahlweise zum Salat dazu:**

Rinderfiletspitzen + 11€

2 gebratene Hähnchenbrustspieße + 7€

gebratenes Lachsfilet +10€

### **Barbarie Entenbrust rosa gebraten**

Apfelrotkohl / Kartoffelklöße / Portweinjus

25,9€

### **Tagliatelle mit Angus Rinderfiletspitzen**

Wiesenspilze a´la Creme / Trüffelrahm / Parmesan

21,9€ **vegetarisch** 14,9€

### **Angus Rinderfilet 200g vom Grill**

Grillgemüse / Kartoffelstampf / Steinpilzsauce

36,9€

### **Angus Rib Eye Steak 250g vom Grill**

Pommes Frites / Grillgemüse / Jus

31,90€

### **Zu unseren Steaks empfehlen wir Ihnen:**

2019 Shiraz Cabernet KOONUNGA HILL Penfolds Australien, trocken

0,2l 9€

### **Feines von der Martinsgans**

Wir tranchieren aus ganzen Gänsen  
je ein Stück von der Brust und aus der Keule  
Hausgemachter Apfelrotkohl / Kartoffelklöße / Gänsesauce / Marzipanapfel  
32,90€

### **Heimischer Hirschrücken rosa gebraten**

Rahmrosenkohl / Kartoffelstampf / Portweinjus  
36,90€

### **Feines Gulasch von Hirsch und Wildschwein**

Apfelrotkohl / Kartoffelklöße  
26,90€

### **Zu Gans und Wild empfehlen wir Ihnen eine fruchtige Rotwein Cuvee**

“Gänsehaut Pur“ vom Spitzenwinzer Eric Manz aus Rheinhessen  
Aus Pinot Noir / Dunkelfelder und Schwarzriesling  
0,2l 8€

### **Bei niedriger Temperatur gegarte Kalbsbäckchen**

Kartoffelstampf / Herbstgemüse / Rotweinjus  
24,9€

## *Frische Nordseemuscheln*

Mittwochs und Donnerstag ist bei uns Muscheltag!!!

Bitte beachten Sie, dass wir Am Wochenende Muscheln nur auf Reservierung anbieten!!!

### **“Rheinische Art“**

Wurzelgemüse / Butter – Weißweinsud / gebuttertes Schwarzbrot  
18,90€

### **“Spanische Art“**

Wurzelgemüse / Tomaten - Knoblauchsud / Ciabatta Brot

Zu den Muschelgerichten empfehlen wir Ihnen einen trockenen Sauvignon Blanc  
2021 Millet Cotes de Gascogne , France 0,2l 6,50€

# Dessert

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen eine Beerenauslese  
2019 Ortega vom Weinhaus Dorwagen , Rheinhessen 0,1l 7€

Kaffee Parfait / Karamellsauce / Beeren  
8,5

Eingelegte Zimtpflaumen Walnuss Eis / Sahne  
9,5€

Halbflüssiges Küchlein von belgischer Schokolade  
Vanilleeis / frische Beeren  
10,5€

Cassis Sorbet mit frischen Beeren und  
Puerto Indios Strawberry Rose Gin aufgegossen  
7,5€

Käseauswahl mit Trauben  
Brot & Butter 11,9€

## Unsere Eis und Sorbet Sorten

Champagnersorbet / Sorbet vom grünen Apfel / Waldbeersorbet /  
Mango Sorbet / Cassisorbet

Amarena Kirscheis / Schokoladeneis / Vanilleeis / Walnusseis  
Kugel je 2,50€

\*\*\*\*

Prinz Fein Brennerei Österreich  
Alter Bodensee Apfel / Alte Marille / Alte Haselnuss / Alte Waldhimbeere /  
alte Birne 2cl je 6,00€

## *Für unsere kleinen Gäste*

Kleines Wiener vom Kalb mit Pommes & Gemüse  
11,5€

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites  
8,5€

Nudeln mit Tomatensauce  
7,5€