

RESTAURANT & BAR
JEDERMANN
...immer die Beste persigü...

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Rhabarber „Spritz“

Prosecco / Orangenscheibe / Rhabarberlikör / Minze / Eis

7,9

San Bitter / Tonic Water / Limette / Eis

6,9

Begleitend zum zum Aperitif

Jahrganssardinen in der Dose / Frittierte Petersilie / Zitrone / gebuttertes Brot 12

Serano Schinken mit Oliven 9

Pikante Pariser Zwiebelsuppe

in der Löwenkopf Terrine mit würzigem Käse gratiniert

8,9

Gebeizter Räucherlachs auf drei Reibeküchlein

Pflücksalat / Honig-Senfcreme / Gemüsechips

15,9

Garnelen im Filoteig & kleine Frühlingsrollen mit Huhn

Sweet Chilli Sauce / Krabbenchips

11,9

Ziegenkäse vom Niederrhein

mit Thymian – Trüffelhonig gratiniert auf Pflücksalat

/ Himbeerdressing / Feigen Chutney / Gemüsechips / Nusskrokant

13,9

Kleiner Wildkräutersalat mit Himbeerdressing

Feigen Chutney / Gemüsechips / Kirschtomaten / Nusskrokant

9,9

Unsere“ Jedermann Tappas“ für 2 Personen

Seranoschinken & Shorizo / Tortilla / Pimentos de Padron/ Datteln im

Speckmantel Knoblauch Garnelen / Manchego Käse / Albondingas in

Tomatensauce Oliven & Ciabatta 19,9

Süßkartoffel Pommes mit Meersalz und Parmesan

Trüffelmayonnaise

8,9

Vitello Tonnato

Thunfischsauce / Zitrone / Pflücksalat / frittierte Kapern

13,9

Hauptgerichte

Unser Klassiker!

2 original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Pommes Frites / Dill - Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitronenpäckchen

26,9

Gebratenes Zanderfilet

Rosmarinkartoffeln / Knoblauch - Blattspinat / Zitronen Burre Blanc

26,9

Unser Klassiker!

Linguine mit Rinderfiletspitzen

Cherrytomaten / Wiesenpilze / Trüffelrahm / Parmesan

22,9 als vegetarisches Gericht 15,9

Kalbsleber `Berliner Art`

Kartoffel - Selleriestampf / Apfelringe /
geröstete Zwiebeln / Jus

22,9

Linguine mit gebratenen Black Tiger Garnelen

Pikantes Tomatensalsa / Chili / Knoblauch / Parmesan

23,9

Jedermann Wildkräutersalat

Himbeer -Balsamico Dressing / Kirschtomaten / Croutons /
Nusskrokant / Beeren 12,9

Wahlweise zum Salat dazu:

Rinderspitzen + 10

2 Gebratene Hähnchenspieße + 8

Zanderfilet + 11

Unsere Bouillabaisse -Französische Fischsuppe

mit frischem Fisch / Garnele / Muscheln /

Parmesan / Croutons Sauce Rouille

Klein 16,9€ - Hauptgang 23,9

Rheinischer Sauerbraten vom Weideochsen

Kartoffel Selleriestampf /Rahmkohlrabi /

Rosinen - Sauerbratensauce / Mandeln

23,9

Lammkeulenbraten aus dem Ofen

Tomaten – Kichererbsen - Blattspinat /

cremigtes Kartoffel - Selleriepüree / Thymianjus

28,9

Angus Rumpsteak vom Grill mit geschmorten Zwiebeln

Pommes Frites / Gartensalat mit Himbeerdressing

31,9

Angus Rinderfilet vom Grill im Kräutermantel

Grünes Erbsenpüree / Rosmarinkartoffeln / junges Gemüse / Jus

37,9

Schweinefiletspitzen mit Waldpilzrahm

Butterspätzle / Gartensalat mit Himbeeressig

21,90€

Medaillons vom Schweinefilet im Serano Schinkenmantel

Kartoffel -Selleriepüree / glaciertes Wintergemüse / Pfeffersauce

24,9

Kalbscareeé vom Grill

Rosmarin – Kartoffelgratin / sautierter Blattspinat / Jus

27,9

Dessert

Tonka Bohnen Creme Brûlée mit Wallnusseis
9,9

Tiramisu mit Amarena Kirscheis
und „beschwipsten“ Beeren
8,9

New York Cheesecake
Kirschsauce / Amarena Kirscheis / Hippe
9,9

Halbflüssiges Küchlein von belgischer Schokolade
Vanilleeis / „beschwipste“ Beeren
10,9

Martini Espresso
Lantenhammer Kaffee Likör /
Vodka / Espresso / Zuckerlikör / Eis
10

Cassis Sorbet mit frischen Beeren und
Puerto Indios Strawberry Rose Gin aufgegossen
7,9

Zitronensorbet mit Three Sixty Vodka und Blaubeeren
6,9

Wallnusseis mit Baileys und Beeren
6,9

Unsere Eis und Sorbet Sorten

Champagnersorbet / Sorbet vom grünen Apfel /
Mango Sorbet / Cassis Sorbet

Amarena Kirscheis / Schokoladeneis / Vanilleeis /
Wallnusseis / Pistazieneis Kugel je 2,5

Prinz Fein Brennerei Österreich
Alter Bodensee Apfel / Alte Marille / Alte Haselnuss / Alte Waldhimbeere
2cl je 6,5

Probieren Sie unsere neuen Edelbrände der Feinbrennerei

Lantenhammer am Schliersee