

So schmeckt der Sommer

Bührmann Rieslingsekt mit Schweppes „White
Peach“ Limette / Beeren / Minze 7,9

Granatapfel spritz
Prosecco / Granatapfel Likör /
Limette / Eis
7,9

„Steak“ Tatar
Mariniertes, frisch geschnittenes Rinderfilet
Cornichons / Wachtelei / Kapern / Zwiebeln
Meersalz & Pfeffer / Trüffelmayo
Kartoffel - Trüffelpüree
19

Burrata auf Wildräutersalat
Cherrytomaten / Balsamico Dressing
/ Knoblauchbrot
14,9

Linguine „Surf & Turf“
Scampis / Angus Rinderfiletspitzen
Chili / natives Olivenöl / Knoblauch
23,9

Angus Rinderfilet vom Grill
Erdbeer - Zwiebelchutney
Hausgemachte Kartoffelkroketten
Gartensalat mit Himbeer- Dressing
36,9

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Rhabarber „Spritze“

Prosecco / Orangenscheibe / Rhabarberlikör / Minze / Eis

7,9

San Bitter / Tonic Water / Limette / Eis (alkoholfrei)

6,9

Begleitend zum zum Aperitif

Jahrganssardinen in der Dose / Frittierte Petersilie / Zitrone / gebuttertes Brot 11

Serano Schinken mit Oliven 9

Pfifferlings Cremesuppe mit Schnittlauch

8,5

Gebeizter Räucherlachs auf drei Reibeküchlein

Pflücksalat / Honig-Senfcreme / Gemüsechips

15,9

Garnelen im Filo Teig & kleine Frühlingsrollen mit Huhn

Sweet Chili 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

12,9

1998 - 2023
25
JAHRE
RESTAURANT & BAR
JEDERMANN
...immer eine Idee persönlicher...

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

Kirschtomaten / Wiesenpilze / Trüffelrahm / Parmesan
22,9 als vegetarisches Gericht 15,9

Unsere Jedermann Bowl

Wildkräutersalat / rote Beete / Gurke / Kirchtomaten / Reis
Wakamee / Sprossen / Wasabi Nüsse / Sweet Chili Dressing
17,9

Wahlweise zur Bowl dazu:

Gebratene Black Tiger Garnelen +8
2 Gebratene Hähnchenspieße + 8
Teriyaki -Sesam Lachsfilet + 11

„Cesars Salad“ mit gebratenem Landhühnchen

Römersalatherzen / Bacon / Parmesan /
Croutons / Original Anchovi Cesars Dressing
17,9 vegetarisch ohne Huhn 13,9€

BBQ Spare Ribs aus dem Backofen

Pommes Frites / Cole Slaw Salad / BBQ Sauce
21,9

Unsere Klassiker

Kalbsleber `Berliner Art`

Kartoffel - Selleriestampf / Apfelringe / geröstete Zwiebeln / Jus
22,9

Vom Grill

Medaillons vom Iberico Schweinefilet vom Grill

24,9

Angus Rumpsteak 250g vom Grill

31,9

Angus Rinderfilet 200g vom Grill

37,9

Dazu reichen wir Ihnen Cognac - Pfeffersauce oder
Kräuterbutter Pommes Frites, Rosmarinkartoffeln und junges
Sommergemüse

Kalbs Kotelett (Carreé) vom Grill

Knoblauch -Blattspinat / Rosmarinkartoffeln / Thymianjus
confierte Kirschtomaten / Pfifferlinge
31,9

**Baked Potato mit Schnittlauch - Sauerrahm
und buntem Wildkräutersalat mit Himbeer -Dressing
13,9**

Wahlweise (inkl. Kartoffel) mit:

Gebeiztem Räucherlachs

19,9

oder

gebratene Black Tiger Garnelen

20,9

oder Angus Rinderfiletspitzen 22,

Unser Klassiker!

Pulled Pork Burger

Tomate / Gurke / Salat / Cheddar / BBQ Sauce / Briochebrötchen
Pommes Frites 18,9

Unser Klassiker!

Unser Jedermann „VEGGIE“ Burger

Erbsenprotein Patty / Avocardocreme / Gurke / Salat / Tomate /
Briochebrötchen / Süßkartoffel Pommes & Trüffelmayo
18,9

Frische Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge gebraten mit Speck und Zwiebeln Röstkartoffeln //
Gartensalat 19,90

Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen mit Speck und Zwiebeln

Wildkräutersalate // Kirschtomaten // Croutons
helles Balsamico Dressing
19,9€

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen a´la creme

20,90

Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen á la creme

Pommes Frites // Gartensalat
28,90

Angus Rinderfilet vom Grill mit gebratenen Pfifferlingen

mit Speck und Zwiebeln / Röstkartoffeln // Gartensalat
39,90€

*Für eine vegane Empfehlung, sprechen Sie
uns bitte an*

Dessert

Unsere Creme Brûlée mit Cassis Sorbet und Beeren 9,9

Heikes „Cheesecake“
nach einem Rezept unserer Azubine
Kirschsauce / Amarena Kirscheis / Hippe
9,9

Rhabarber – Erdbeerkompott
Vanilleeis / Sahne / alter Balsamico
10,9

Halbflüssiges Küchlein von belgischer Schokolade
Vanilleeis / 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

Walnusseis mit Baileys und Beeren 6,9

Espresso mit Vanilleeis „Affogato „ 6,9

Unsere Eis und Sorbet Sorten

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

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

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

Probieren Sie unsere neuen Edelbrände der Feinbrennerei
Lantenhammer Schliersee

Haselnuss / Blutorange / Williams Birne / Marille / Heidelbeere 2cl 7