

Liebe Gäste

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 schon einmal zu Wartezeiten kommen und wir bitten Sie dieses im Namen der Frische zu entschuldigen.

Herzlichst Andrea Goer & Christian Hirschmann

Aperitif Empfehlung

Bührmann Rieslingsekt mit einem Schuss Lantenschammer Heidelbeere Liqueur 7,5
Leichter Genuss: Bührmann Rieslingsekt mit Schweppes White Peach/ Limette / Eis 7,5

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

2023 Otella Lugana Gardasee, Italien
0,2l 8,5

2023 Markus Pfaffmann 0/0 alkoholfreier Grauburgunder
Pfalz
0,2l 8

2023 Aresti Pasion Familiar Chardonnay, Chile
0,2l 8,5

Rotwein

2021 19 Crimes & US Rapper **Snoop Dogg Cali Red**, USA Californien
Cuvee aus Petit Syrah | Zinfandel | Merlot
0,2l 8,5

2019 Cune Rioja Crianza , Espanol
0,2l 8

Rosewein

2023 Rose "Wunderschön" St Antony Rheinhessen
0,2l 8€



Vorspeisen & Kleinigkeiten

Granatapfel „Sprit“

Prosecco / Orangenscheibe / Granatapfel Likör / 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 und Baguette

9

Pikante Hokkaidokürbissuppe

Kokosmilch / Seranochips / Steierisches Kürbis Öl

8,9

Kürbis - Kartoffel - Rösti

Pflücksalat / gebratenen Pfifferlinge in Kräuterrahm oder Räucherlachs mit

Honig - Senfcreme

15,9

Garnelen im Filo Teig & kleine Frühlingsrollen mit Huhn

Sweet Chili Sauce / Krabben Chips / Wakame

13,9

Ziegenkäse vom Niederrhein

mit Thymian – Trüffelhonig gratiniert auf Pflücksalat /

Himbeerdressing / Feigen / Gemüsechips / Nusskrokant

14,9

Kleiner Herbstsalat

Pflücksalat / Feigen / Birnen / karamellierte Wallnüsse Balsamico – Vinaigrette

10,9

Süßkartoffel Pommes mit Meersalz und Parmesan

Trüffelmayonnaise

9,9

Carpaccio vom Rinderfilet

confierte Kirschtomaten/Pflücksalat/Parmesan/ Zitronen-Olivenölmarinade/

Fleur de Sel

14,9

Oder als "Rote Beete" Carpaccio mit Ziegenkäsenbrösel 13,9



RESTAURANT & BAR
JEDERMANN
...immer eine kleine persönliche...

Hauptgerichte

Unser Klassiker!

2 original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Pommes Frites / Dill - Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitronenpäckchen
26,9

Zanderfilet in Nussbutter gebraten

Rosmarinkartoffeln / Knoblauch - Blattspinat /
Zitronen – Buttersauce
24,9

Gegrillter Seeteufel - Lotte- auf Krustentiersauce

Blumenkohlpüree /Kartoffelstroh/gegrillte rote Spitzpaprika
29,9

Unser Klassiker!

Linguine mit Rinderfiletspitzen

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

Linguine „Surf & Turf“

Scampis / Angus Rinderfiletspitzen
Chili / natives Olivenöl / Knoblauch
24,9

Rosa gebratenes Roastbeef kalt aufgeschnitten-

Röstkartoffeln / Gartensalat / Sauce Tartar
- 19,9

Wildgulasch von Hirsch & Wildschwein

Butterspätzle/ Apfelrotkohl / Rotweinbirne
26,9



Unser Klassiker!

Kalbsleber `Berliner Art`

Kartoffel - Selleriestampf / Apfelringe /
Geröstete Zwiebeln / Kalbsjus 22,9

Tafelspitz vom Weideochsen mit Meerrettichsauce

Butterkartoffeln / gerahmter Kohlrabi & etwas Muskat
24,9

Barbarie Entenbrust Sous Vide gegart

Polenta Schnitte / Orangen - Rahmwirsing /
Pflaumenjus
31,9

Vom Grill

Iberico Schweinefilet Medaillons vom Grill

24,9

Angus Rumpsteak 250g vom Grill

35,9

Angus Rinderfilet 200g vom Grill

38,9

Dazu reichen wir Ihnen

Cognac - Pfeffersauce oder Kräuterbutter Pommes Frites,
Rosmarinkartoffeln und junges Sommergemüse

Kalbs Kotelett (Carré) vom Grill

Knoblauch - Blattspinat / Rosmarinkartoffeln / Thymianjus
confierte Kirschtomaten / sautierte Pfifferlinge
32,9



Jedermann Wildkräutersalat

Pflücksalat / Himbeere - Balsamico Dressing / Kirschtomaten /
Croutons
Nusskrokant / bunte Beeren
13,9

Wahlweise zum Salat dazu:

Gebratene Hähnchenbrust
Roastbeef -rosa gebraten-
gebratene Scampis mit Teriyaki Sauce
je 8,0

Oma's Kalbsfrikadelle in Schalotten - Altbiersosse

Kartoffelstampf/ Rahmwirsing / Rote Beete /
Topinambur Chips
21,9

Nordseemuscheln

„Rheinische Art“

Wurzelgemüse / Zwiebeln / Butter -
Weißweinfond gebuttertes Schwarzbrot
18,9

„Spanische Art“

Knoblauch – Tomaten – Weißweinsud //
Zwiebeln / mediterrane Kräuter / Zitrone
Geröstetes Ciabatta Brot
19,9

Ausgelöste Muscheln „Café de Paris“

mit Käse gratiniert, gerötetes Ciabatta
21,9



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

Dessert

Unsere Creme Brûlée mit Cassis Sorbet und Beeren
9,9

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

Dörrpflaumen – Kompott
Stracciatella Eis / Sahne
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

Walnusseis mit Baileys und Beeren
6,9

Espresso mit Vanilleeis „Affogato „
6,9

Unsere Eis und Sorbet Sorten

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