

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

Hinglichkeit Andrea Goer & Christian Hirschmann

Aperitif Empfehlung

Bührmann Rieslingsekt mit einem Schuss Lantenhammer Heidelbeere 7,5

Leichter Genuss: Bührmann Rieslingsekt mit Schweppes White Peach/ Limette / Eis 7,5

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

2023 Lugana Hausmarke

Gardasee, Italien

0,2l 7,5

2023 Markus Pfaffmann 0/0 alkoholfreier Grauburgunder Pfalz

0,2l 8

2023 Koonunga Hill Chardonnay Penfolds, Australian

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

Rose Wein

2023 Rose "Wunderschön" St Antony Rheinhessen

0,2l 8€

RESTAURANT & BAR
JEDERMANN
...immer ein Auge persönlich

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Granatapfel „Spritze“

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

Steinpilzcreme Suppe

Geräucherte Forelle / Kräuter / Croutons

9,9

Drei Reibeküchlein

Pflücksalat / Räucherlachs mit Honig - Senfcreme

15,9

Garnelen im Filo Teig & kleine Frühlingsrollen mit Huhn

Sweet Chili Sauce / Krabben Chips

13,9

Ziegenkäse vom Niederrhein

mit Thymian – Trüffelhonig gratiniert auf Pflücksalat /
Himbeerdressing / Feigen / Gemüsechips / Nusskrokant

14,9

Kleiner Herbstsalat

Pflücksalat / Feigen / Birnen / karamellisierte Walnüsse

Balsamico – Vinaigrette

10,9

Süßkartoffel Pommes mit Meersalz und Parmesan

Trüffelmayonnaise 9,9

Carpaccio vom Rinderfilet

confierte Kirschtomaten / Pflücksalat / Parmesan

Zitronen - Olivenölmarinarde / Fleur de Sel

14,9

oder als **Rote Beete Carpaccio** mit Ziegenkäse 13,9

Hauptgerichte

2 original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

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

Zanderfilet in Nussbutter gebraten

Rosmarinkartoffeln / Blattspinat / Zitronen – Buttersauce
24,9

Gegrillter Seeteufel -Lotte- auf Krustentiersauce

Blumenkohlpüree / Kartoffelstroh / gegrillte rote Spitzpaprika
29,9

Kanarischer Fischeintopf

verschiedene Fischarten / Knoblauch - Kräutersud
Orientalischer Blattspinat mit Rosinen / Drillingskartoffeln
26,9

Linguine mit Rinderfiletspitzen

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

Linguine „Surf & Turf“

Scampi / Angus Rinderfiletspitzen
Chili / natives Olivenöl / Knoblauch / Parmesan
24,9

Penne mit würziger Dry Age Rinderbolognese

kleiner Gartensalat mit Himbeer - Dressing
17,5

Rosa gebratenes Roastbeef -kalt aufgeschnitten-

Röstkartoffeln / Gartensalat / Sauce Tartar
19,9

Wildgulasch von Hirsch & Wildschwein

Butterspätzle / Apfelrotkohl / Rotweinbirne

26,9

Hirschrücken rosa gebraten mit Granatapfeljus

gerahmter Rosenkohl / Kartoffelgratin

38,9

Kalbsleber `Berliner Art`

Kartoffel - Selleriestampf / glacierte Apfelringe /

Geröstete Zwiebeln / Kalbsjus

23,9

Himmel und Erde

Gebratene Blutwurst vom Limburger Klosterschwein

Kartoffelpüree / Apfelmus / Röstzwiebeln / Jus

17,9

Rheinischer Sauerbraten vom Weideochsen

Butterspätzle / Apfelrotkohl / Rosinenjus

26,9

Barbarie Entenbrust rosa gebraten

Apfelrotkohl / Butterspätzle / Orangensauce

27,9

Vom Grill

Iberico Schweinefilet Medaillons

24,9

Angus Rumpsteak 250g

35,9

Angus Rinderfilet 200g

38,9

Dazu reichen wir Ihnen

Cognac - Pfeffersauce oder Kräuterbutter

Pommes Frites, Rosmarinkartoffeln und Herbstgemüse

Jedermann Wildkräutersalat

Pflücksalat / Himbeere - Balsamico Dressing / Kirschtomaten /
Croutons

kandierte Wallnüsse / Beeren

13,9

Wahlweise zum Salat dazu:

Gebratene Hähnchenbrust

gebratene Scampis mit Teriyaki Sauce

je 8,0

Knusprige Keule von der Martinsgans

Apfelrotkohl // Kartoffelklöße // Orangen – Gänsesauce / Marzipan

Apfel

29,9

Knusprige Brust von der Martinsgans

Apfelrotkohl // Kartoffelklöße // Orangen – Gänsesauce / Marzipan

Apfel

31,9

Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch Maronen zur Gans

NordseemuscheIn / **Momentan am Wochenende nur auf Vorbestellung.**

„Rheinische Art“ 1 Kilo

Wurzelgemüse / Zwiebeln / Butter - Weißweinfond

gebuttertes Schwarzbrot

21,9

„Spanische Art“ 1 Kilo

Knoblauch – Tomaten – Weißweinsud // Zwiebeln / mediterrane Kräuter /

Zitrone

Geröstetes Ciabatta Brot

21,9

Ausgelöste Muscheln „Café de Paris“

mit Käse gratiniert, geröstetes Ciabatta

22,9

Dessert

Unsere Creme Brûlée
mit Cassis Sorbet und Beeren
9,9

Heikes Spekulatius Tiramisu
nach einem Rezept unserer Azubine
Kirschsauce / Pistazieneis / Hippe
9,9

Dörripflaumen – Kompott
Stracciatella Eis / Sahne
10,9

Halbflüssiges Küchlein von belgischer Schokolade
Vanilleeis / Beeren
10,9

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

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