

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 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 Tempranillo Rose Finca Museum, Espanol
0,2l 7,5€

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Fruchtige Strauchtomatensuppe Oregano / Kresse /
Croutons 8,9

Drei Reibeküchlein
auf Pflücksalat / Räucherlachs mit Honig - Senfcreme
15,9

Duo von rotem und weißem Hering „Hausfrauen Art“
Sauerrahm & Rote Beete / Äpfel / Zwiebeln / Gurke
auf Reibeküchlein
14,9

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 Wintersalat
Pflücksalat / Feigen / Birnen / Nusskrokant
Balsamico – Vinaigrette
10,9

Süßkartoffel Pommes mit Meersalz und Parmesan
Trüffelmayonnaise 9,9

Carpaccio vom Rinderfilet
confierte Kirschtomaten / Pflücksalat / Parmesan
Zitronen - Olivenölmarinarde / Meersalz
14,9
oder als Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse 13,9

Hauptgerichte

2 original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
lauwarme Speckkartoffeln / Dill - Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitrone
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

Himmel & Erde
Kartoffelstampf / Blutwurst vom Klosterschwein & Jus
Apfelmus / Röstzwiebeln
17,9€

Rosa gebratenes Roastbeef -kalt aufgeschnitten-
Röstkartoffeln / Gartensalat / Sauce Remoulade
20,9

Kalbsleber `Berliner Art`
Kartoffel - Selleriestampf / glacierte Apfelringe /
Geröstete Zwiebeln / Kalbsjus
23,9

Hauptgerichte

Rheinischer Sauerbraten vom Weideochsen

Butterspätzle / Apfelrotkohl / Rosinenjus / Mandeln

26,9

In Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen

Kartoffel-Maronenpüree / Spitzkohl a'la creme

27,9

gebratenes Wolfsbarsch Filet

Steinpilzrisotto / glasiertes Gemüse / Burre Blanc

26,9

Saltimbocca vom Schweinefilet

Serano Schinkenmantel / Rosmarinkartoffeln / Ratatouille Gemüse /
Butter Salbeijus

24,9

Jedermann Wildkräutersalat

Pflücksalat / Himbeere - Balsamico Dressing / Kirschtomaten /
Croutons /Beeren

14,9

Wahlweise zum Salat dazu:

2 Hähnchenspieße

Rinderspitzen

gebratene Scampis mit Teriyaki Sauce je 8,0

Hauptgerichte

Rinderroulade gefüllt mit Serrano Schinken und Manchego / in Butter gebratene Semmelklöße / Apfelrotkohl
22,9

Kalbskotelett vom Grill
Kartoffel -Selleriestampf / Marktgemüse / Kalbsjus
29,9

Frische Föhreer Muscheln

„Rheinische Art“
Wurzelgemüse // Zwiebeln // Butter - Weißweinfond
Gebuttertes Schwarzbrot
21,9

„Spanische Art“
Knoblauch – Tomaten – Weißweinsud // Zwiebeln // mediterrane Kräuter / Zitrone
Ciabatta Brot
21,9

Gerne servieren wir Ihnen im Februar noch unsere Muschelgerichte und bitten hierfür um Vorbestellung

Dessert

Unsere Creme Brûlée mit Cassis Sorbet und Beeren 9,9

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 oder

Neu !!! Winteressenz aus Äpfeln Birnen und Schlehe 2cl 7

Martini Espresso Cocktail

Lantenhammer Kaffee Likör /

Vodka / Espresso / Zuckerlikör / Eis 10

Event

Altweiber Fastnacht normaler – Restaurantbetrieb

Am **Nelkensamstag** dem 01.03.2025 wird das Restaurant **JEDERMANN** traditionell zur ultimativen Karnevals-Hochburg! 🥳🎵 Freut euch auf eine stimmungsvolle Party, leckeres Essen und die besten Drinks, während wir gemeinsam den Karneval feiern.

🎵 Musik & Stimmung: Unser **DJ MICHAEL VICTOR** sorgt nun schon im 12.Jahr für die perfekten Karnevalshits – Mitsingen und Tanzen ausdrücklich erwünscht! 🎤🎶

🍻 Leckere Drinks & Spezialitäten:

Unser Küchenteam reicht euch wie jedes Jahr unsere beliebte Currywurst – Frikadellen – Veggie Fingerfood & Co.

🎭 Jeckes Treiben: Feiern, schunkeln und lachen – in gemütlichem Ambiente und überdachter Terrasse. Wir freuen uns auf wieder mal einen unvergesslichen Karnevalssamstag mit Euch im JEDERMANN Moers!

