

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.

Herglichkeit Andrea Goer & Christian Hirschmann

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

2024 Lugana Hausmarke
Gardasee, Italien
0,2l 8,5

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€

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

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Glas Champagner Hausmarke

0,1l 10

“Pornstar Martini“

10

Granatapfel „Spritz“

Prosecco / Orangenscheibe / Granatapfel Likör / Minze / Eis

7,9

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

7,9

Hokkaidokürbis – Ingwersuppe

Kokosmilch / Kräuter / Croutons

10 mit Garnelen +5

Kleiner Herbstsalat

Birne / Walnuss / Steinpilz / Räucherlachs

Portwein – Balsamico Dressing

16

Geröstetes Ciabatta Brot mit Ziegenkäsecreme

Birne / karamellisierte Walnüsse / Birne

12

Süßkartoffel Pommes mit Meersalz und Parmesan

Trüffelmayonnaise

11

Carpaccio vom Angus Rinderfilet

confierte Kirschtomaten / Pflücksalat / Parmesan

Zitronen - Olivenölmarinade / Fleur de Sel

16

oder als **Rote Beete Carpaccio** mit Ziegenkäsebruch 15

Unsere Vorspeisen Variation „to share“ für 2 Personen

viele schöne Vorspeisen & Tapas zum teilen / Brot & Aioli

23

Hauptgerichte

Unser Klassiker!

2 original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

lauwarmer Speck - Kartoffelsalat / Dill - Gurkensalat /
Preiselbeeren / Zitrone

28

Zum Wiener Schnitzel empfehlen wir einen 2024 Grünen Veltiner

Johan Klauss Niederösterreich, trocken

0,2l 7,5

2 Schnitzel vom Jungschwein mit Herbstpilzen ala creme

Pommes Frites / Gartensalat mit Portwein – Balsamico
Dressing

24

Linguine mit Kürbis -Chilicreme

geröstete Pinienkerne / Schnittlauch / Gemüsechips

19 mit gebratenen Garnelen +5

Gebratenes Wolfsbarschfilet „Lou de Mare“

Waldpilzrisotto / glasiertes Herbstgemüse / Beurre Blanc

28

Norwegischer Fjordlachsfilet

Waldpilzrisotto / glasiertes Herbstgemüse / Beurre Blanc

27

Angus Rumpsteak vom Grill

Pfeffersauce / glaciertes Herbstgemüse / Dauphin Kartoffeln

35

Angus Rinderfilet vom Grill

gebratene Steinpilze / Kartoffel - Trüffelstampf /
Wilder Broccoli

42

Jedermann Herbstsalat

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

15

Wahlweise dazu:

gebratene Scampis mit Teriyaki Sauce 8
Sous Vide gegarte Barbarie Entenbrust 10
Gebratene Steinpilze 10

Rosa gebratenes Roastbeef -kalt aufgeschnitten-

Röstkartoffeln / Gartensalat / Sauce Remoulade

22

Unser Klassiker!

Kalbsleber „Berliner Art“

Kartoffel - Selleriestampf / glacierte Apfelringe /
Geröstete Zwiebeln / Kalbsjus

24

Unser Tipp!

Rouladen aus dem Rheinischen Sauerbraten

Serviettenknödel / Rahmkohlrabi / Rosinenjus / geröstete
Mandeln

26

Barbarie Entenbrust "Sous vide" gegart

Spitzkohl a´la Creme / Kartoffelstampf / Orangensauce

29

Ab dem 30 Oktober täglich frisch aus dem Ofen

Keule von der Martinsgans

Quittenrotkohl / Kartoffelklöße / Orangensauce /

Marzipanapfel

32 solange der Vorrat reicht

Brust von der Martinsgans

Quittenrotkohl / Kartoffelklöße / Orangensauce /

Marzipanapfel

32 solange der Vorrat reicht

Beachten Sie auch unsere Gänseangebote für vier Personen

Inkl. Beilagen und Rotwein

Nordseemuscheln von der Insel Föhr

„Rheinische Art“ 1 Kilo Imperial

Wurzelgemüse / Zwiebeln /

Butter – Weißweinfond / gebuttertes

Schwarzbrot

22

„Spanische Art“ 1 Kilo Imperial

Knoblauch – Tomaten – Weißweinsud // Zwiebeln
/ mediterrane Kräuter / Zitrone / geröstetes
Ciabatta Brot
22

Ausgelöste Muscheln „Café de Paris“
mit Käse gratiniert / geröstetes Ciabatta
22

Übrigens: Unsere Kartoffeln bekommen wir vom Kartoffelhof Hammanns in Rheurdt geliefert / Fleisch / Obst -und Gemüse von regionalen Betrieben - geliefert von Chefs Culinar in Weeze / Fisch und Muscheln in bester Qualität liefert uns die Firma Zelandia aus Krefeld / Weine direkt aus der Pfalz von Markus Pfaffmann

Dessert

Walnuss Parfait & beschwipste Zimtpflaumen
10

Halbflüssiges Küchlein von belgischer Schokolade
Vanilleeis / Beeren
11

Zwetschgen Crumble / Grießplätzchen /
Pistazieneis / Zimt
11

Cassis Sorbet mit frischen Beeren und
Puerto Indios Strawberry Rose Gin aufgeossen
8

Walnusseis mit Baileys und Beeren
8

Espresso mit Vanilleeis „Affogato“
7

Klassische Käseauswahl mit Trauben
Brot & Butter 13

Unsere Eis und Sorbet Sorten

Sorbet vom grünen Apfel / Mango Sorbet / Cassis Sorbet

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

Prinz Brennerei Österreich

Alter Bodensee Apfel / Alte Marille / Alte Haselnuss / Alte Waldhimbeere
2cl 6

Probieren Sie Edelbrände der Feinbrennerei Lantenhammer Schliersee

Haselnuss / Blutorange / Williams Birne / Marille / Heidelbeere oder Neu!!!
Winter Elexir aus Marille - Rum – Zimt
je 2cl 7

Martini Espresso Cocktail

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

Pornstar Martini Cocktail

10