

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.

Hergleicht Andrea Goer & Christian Hirschmann

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

2024 Lugana Hausmarke

Gardasee, Italien

0,2l 8,5

2023 Sancerre Sauvignon Blanc

Hubert Brochard , Frankreich

0,75 35

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 Valdepenas Gran Reserva Jose De Zarzaz , Espanol

0,2l 8

Rose Wein

2024 Pink Vineyard Cuvee aus Dornfelder / Merlot Cabernet Sauvignon

0,2l 8

RESTAURANT & BAR
JEDERMANN
immer etwas persönliches
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

Limoncello Spitz Prosecco / Benvenuti Limoncello / Zitrone Eis 7,9

Alkoholfreier Limoncello - San Ll'mello Dr. Jaglas Zitrone Eis 7,9

Maronenschaumsüppchen

Gänsekein / Croutons / Schnittlauch

10

Kleiner Herbstsalat

Birne / Walnuss / gebratene Winterpilze / Räucherlachs

Portwein – Balsamico Dressing

16

Geröstetes Ciabatta Brot mit Ziegenkäsecreme

Birne / karamellisierte Wallnüsse / gebratene Winterpilze

12

Süßkartoffel Pommes mit Meersalz und Parmesan

Trüffelmayonnaise

11

Carpaccio vom Angus Rinderfilet

confierte Kirschtomaten / Pflücksalat / Parmesan

Zitronen - Olivenölmarinarde / 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

Iauwarmer 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 Winterpilzen ala creme

Pommes Frites / Gartensalat mit Portwein – Balsamico Dressing

24

Linguine mit Rinderfiletspitzen

Kirschtomaten / Wiesenpilze / Trüffelrahm / Parmesan

23,9 als vegetarisches Gericht 18,9

Gebratenes Wolfsbarschfilet „Loup de Mare“

Waldpilzrisotto / glasiertes Wintergemüse / Beurre Blanc

28

Norwegischer Fjordlachsfilet

Waldpilzrisotto / glasiertes Wintergemüse / Beurre Blanc

27

Zum Fisch empfehlen wir einen trockenen „Petit Chablis“

Dame Nature La Chablisienne Bourgogne, Frankreich

0,2l 9

Angus Rumpsteak vom Grill

Pfeffersauce / glacierte Wintergemüse / Dauphin Kartoffeln

35

Angus Rinderfilet vom Grill

gebratene Winterpilze a'la crem/ Kartoffel - Trüffelstampf /

Wilder Broccoli

42

Jedermann Wintersalat

Pflücksalat / / Kirschtomaten / Croutons / Beeren

Portwein - Balsamico Dressing

15

Wahlweise dazu:

gebratene Scampis mit Teriyaki Sauce 8

Sous Vide gegarte Barbarie Entenbrust 10

Gebratene Winterpilze 7

Hähnchenspieß 8

Rosa gebratenes Roastbeef -kalt aufgeschnitten-

Röstkartoffeln / Gartensalat / Sauce Remoulade

22

Unser Klassiker!

Kalbsleber „Berliner Art“

Kartoffel - Selleriestampf / glacierte Apfelringe /

Geröstete Zwiebeln / Kalbsjus

24

Barbarie Entenbrust “Sous vide“ gegart

Spitzkohl a'la Creme / Kartoffelstampf / Orangensauce
29

Die Martinsgans

Keule von der Martinsgans

Quittenrotkohl / Kartoffelklöße / Orangensauce /
Marzipanapfel

34 solange der Vorrat reicht

Brust von der Martinsgans

Quittenrotkohl / Kartoffelklöße / Orangensauce /
Marzipanapfel

34 solange der Vorrat reicht

Wildgulasch von Hirsch & Wildschwein

Kartoffelklöße / Apfelrotkohl / Rotweinbirne

28

Rosa gebratene Hirschmedaillons

Butterspätzle / Apfelrotkohl / Granatapfeljus

39

Zur Gans empfehlen wir

„Gan(z)s Merlot“ Karl Pfaffmann Pfalz

021 7,5 / 0,75 26

„Gans & Roses“

Cotes de roses Gerhard Bertrand, Frankreich

Grenache – Syrah-Cinsaulut

0,2l 8 / 0,75 28

Beachten Sie auch unsere Gänseangebote für vier Personen

Inkl. Beilagen und Rotwein - Freilandgans ca. 4,8 Kilo 199 / polnische Gans 149

Übrigens: Unsere Kartoffeln bekommen wir vom Kartoffelhof Hammanns in Rheurdt geliefert / Fleisch / Obst -und Gemüse von regionalen Betrieben - geliefert von Chefs Culinär 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

Tiramisu mit Beeren
8

Zwetschgen Crumble / Grießplätzchen /
Pistazieneis / Zimt
11

Cassis Sorbet mit frischen Beeren und
Puerto Indios Strawberry Rose Gin aufgegossen
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 Elixir aus Marille - Rum – Zimt je 2cl 7

Martini Espresso Cocktail

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