

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.

Hertzlichkeit 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 auf Ihre 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

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

Alkoholfreier Limoncello - San Immo 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 Walnüsse / gebratene Winterpilze

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 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 / glaciertes Wintergemüse / Dauphin Kartoffeln
35

Angus Rinderfilet vom Grill

gebratene Winterpilze á 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 / Rotweibirne

28

Rosa gebratene Hirschmedaillons

Butterspätzle / Apfelrotkohl / Granatapfeljus

39

Zur Gans empfehlen wir

„Gan(z)s Merlot“ Karl Pfaffmann Pfalz

02l 7,5 / 0,75 26

„Gans & Roses“

Cotes de roses Gerhard Bertrand, Frankreich

Grenache – Syrah-Cinsault

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 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

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