

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Spargelcremesuppe

mit Spargel / Croutons und Kresse

8,5€

Lachstatar auf Reibeküchlein

Teriyakisauce / Wildkräutersalat / Wakamee Algen

14,5€

Gratinierter Ziegenkäse vom Niederrhein mit Thymian -Trüffelhonig

Wildkräutersalate / mit Balsamico Dressing /

Feigen Chutney / Gemüsechips /

12,5€

Kleiner Wildkräutersalat mit Balsamico Dressing

Feigen Chutney / Gemüsechips / Feigen Chutney

8,5€

Bruschetta - drei Stück

Strauchtomaten / rote Zwiebeln / natives Olivenöl /

Meersalz/ Basilikum auf geröstetem Ciabatta mit Aioli

8,5€

Unsere "Jedermann Antipasti" für 2 Personen

Grillgemüse / Schinken & Salami / Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum

Garnelen im Pankoteig / Ziegenkäse Pralinen / Pesto, Oliven & Ciabatta Brot

16,5€

Süßkartoffel Pommes mit Meersalz und Parmesan

Trüffel Mayonnaise

7,5€

2020 Weißwein Cuveé „Welcome back“

Zum Neustart der Gastronomie und in Zusammenarbeit mit dem Spitzenwinzer Eric Manz aus Rheinhessen hat Bührmann Weine in Moers eine schöne Cuvée aus Scheurebe, Sauvignon Blanc, Weißburgunder und Silvaner herausgebracht!!!

Ein frischer, fruchtiger Begleiter mit einer feinen Note nach Stachelbeeren, Kiwi und Cassis mit dem passenden Namen „Welcome back“ Gutsabfüllung Eric Manz Reinhessen

0,2l 7€ 0,75 26€

Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Pommes frites / Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitrone

22,5€

Duroc Schweinefilet mit Wiesenpilze a'la cremé

Rosmarin Kartoffeln / glaciertes Gemüse / Kalbs Jus

19,5€

Lammkarree mit Kräuterkruste

Speckbohnen / Rosmarin – Drillingskartoffeln

Thymianjus

28,5€

Rosa gebratenes Kalbsfilet vom Grill mit Kalbs Jus

Rosmarin Drillingskartoffeln / glaciertes Frühlingsgemüse

29,5€

Rib Eye Steak vom Grill

5- Spices Kräuterbutter / Grillgemüse/ Pommes- Frites

27,5€

Zu den Steaks empfehlen wir Ihnen einen trocken 2019er Cabernet Sauvignon aus Australien

„19 Crimes“ Die junge Serie aus dem Hause Penfolds 0,2l 8€

Fischvariation & Black Tiger Garnelen

Rosmarin Kartoffeln / junges Frühlingsgemüse / Wakame Algen

Zitronen Beurre Blanc

26,5€

Zum Fisch empfehlen wir einen fruchtigen Sauvignon Blanc aus Rheinhessen

2019 KaisermanTEL Dr. Köhler 0,2l 7,5€

Unser Jedermann Burger

100 % Rinderfilet Hack

Tomate / Gurke / Salat / Cheddar / Burger Sauce / Brioche Burgerbrot

Pommes Frites & Trüffelmayo

17,5€

Unser Jedermann „VEGGIE“ Burger

Erbsenprotein Patty / Avocardocreme / Gurke / Salat / Tomate /

Briochebrötchen / Süßkartoffel Pommes & Trüffelmayo

16,5€

Spaghetti Aglio e olio e Gamberi

Spaghetti mit Black Tiger Garnelen in Olivenöl

Knoblauch / Chili / Kirschtomaten

18,5€ als vegetarisches Gericht 12,50€

BBQ Spare Ribs aus dem Backofen

Pommes Frites mit Trüffel Mayonnaise / Krautsalat

17,5€

Jedermann Wildkräutersalat

Helles Balsamico Dressing / Kirschtomaten / Croutons / Beeren

12,5€

Wahlweise zum Salat dazu:

gebratene Black Tiger Garnelen + 9€

gebratene Hähnchenbrustspieße + 7€

gebratenes Lachsfilet +10€

Rheinischer Sauerbraten vom Weideochsen

Orangenspitzkohl a'la Creme / Butter Schupfnudeln

19,5€

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen eine Beerenauslese

2019 Ortega vom Weinhaus Dorwagen , Rheinhessen 0,1l 8€

Halbflüssiges Küchlein von belgischer Schokolade
Vanilleeis / frische Beeren
10,5€

Tonkabohnen Panna Cotta
mit frischen Beeren
7,5€

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne
8,5€

Cassis Sorbet mit frischen Beeren und
Puerto Indios Strawberry Rose Gin aufgegossen
7,5€

Unsere Eis und Sorbet Sorten

Champagnersorbet / Sorbet vom grünen Apfel / Waldbeersorbet /
Mango Sorbet

Amarena Kirscheis / Schokoladeneis / Vanilleeis / Walnusseis
Kugel je 2,50€

Prinz Fein Brennerei Österreich
Alter Bodensee Apfel / Alte Marille / Alte Haselnuss / Alte Waldhimbeere
2cl je 5,5€

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines Wiener vom Kalb mit Pommes & Gemüse
11,5€

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites
8,5€

Nudeln mit Tomatensauce
7,5€

RESTAURANT & BAR
JEDERMANN
...immer eine Idee persönlicher...