



Achten Sie auch auf unsere
Empfehlungen an der Tafel!

Vorspeisen

Überbackener Schafskäse 8,50 €
mit Knoblauch, Zwiebeln, Oliven (4) und Tomaten

Variation de Crostini 8,50 €
mit Basilikum-Pesto, Ziegenkäse & Honig gratiniert / Schafskäse, Oliven (5), Basilikum-Pesto / Tomaten-Pesto mit rohem Schinken (2,3,4)

Black Tiger Garnelen du chef - 6 Stk. 9,00 €
in pikanter Tomatensauce mit Ingwer, Knoblauch & Peperoncini

Schnecken in Knoblauchbutter - 6 Stk. 8,50 €

Jérômes Extra 9,00 €
3 Schnecken & 3 Scampis in Knoblauchbutter

Salate

Zu allen Salaten servieren wir unsere Schalotten-Vinaigrette.

Gemischte Blattsalate der Saison
mit hausgemachtem Rohkostsalat
klein / groß 4,50 € / 8,90 €

Bunter Salatteller „Chèvre chaud“
mit Ziegenkäse auf hausgemachtem Basilikum- 11,90 €
Pesto-Crostini & Honig gratiniert

Bunter Salatteller mit überbackenem Schafskäse 12,00 €
mit Knoblauch, Zwiebeln, Oliven & Tomaten

Bunter Salatteller „Du port“ 15,00 €
mit gebratenen Black Tiger Garnelen & Lachs

Rindfleischsalat 12,50 €
mit roten Zwiebeln & Paprika dazu Bratkartoffeln

Hauptgerichte

Cordon Bleu vom Kalb
dazu Preiselbeeren, Pommes frites & ein gemischter Salat.
Wahlweise gefüllt mit:
Serrano Schinken (1,2) & Münster Käse 21,00 €
gekochtem Schinken (1,2,3) & Edamer Käse 19,00 €

Burger 9,90 €
100% frisch gehacktes Rindfleisch, Tomate, Gurke, BBQ-Sauce,
Focaccia-Rosmarin-Brötchen (6) & Pommes Frites.
Wahlweise dazu:
Jérômes Burger mit karamellisierten Zwiebeln 13,00 €
Chevre Burger mit Honig gratiniertem Ziegenkäse obenauf 13,90 €
Petit français mit Sauce Béarnaise & Münster überbacken 14,00 €

Tagliatelle „méditerranée“ 10,90 €
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen, Kirschtomaten, Zwiebeln, Oliven, Peperoncini, Parmesanobel & Rucola
+ gegrillte Black Tiger Garnelen 14,90 €

Steaks

Unsere Garstufen
Blutig / englisch / raw: kräftig angegrillt, innen fast roh
Medium rare: im Kern leicht blutig, nach außen hin rosa
Medium: innen durchgehend rosa
Durch / well done: völlig durchgebraten & trocken

Entrecôte 180 g / 300 g 19,00 € / 25,00 €
mit typischem Fettrand, kräftig im Geschmack

Rumpsteak 180 g / 300 g 19,50 € / 25,50 €

Rinderfilet 180 g / 300 g 24,00 € / 30,00 €

Chateaubriand 500 g für 2 Personen 27,50 € pro Pers.
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zu allen Fleischgerichten servieren wir zur Auswahl:
Champignons, Zwiebeln, Pfeffersauce, hausgemachte Kräuterbutter,
dazu Pommes Frites und ein gemischter Salat.

Weitere Beilagen zur Auswahl:
Salat / grüne Bohnen mit Speck (1,2,3,4) 2,50 € / 2,50 €
Pommes Frites / Rosmarin-Kartoffeln 2,50 € / 3,60 €

Für Beilagenänderungen berechnen wir: 1,00 €

Le MENU

Flammkuchen

Flammkuchen 7,90 €
mit Crème fraîche, Speck (1,2,3,4) & Zwiebeln

+ mit Käse überbacken 8,90 €

Flammkuchen „du sud“ 8,90 €
mit Crème fraîche, Ziegenkäse, Zwiebeln, marinierten Kirschtomaten & hausgemachtem Pesto

Flammkuchen „Münster“ 9,50 €
mit Crème fraîche, Münsterkäse, Zwiebeln & Speck (1,2,3,4)

Flammkuchen Lachs 10,90 €
Mit Crème fraîche, Zwiebeln, frischen Lachsscheiben & hausgemachtem Pesto

Dessert



Espresso „Gourmand“ 7,90 €
Espresso mit drei kleinen süßen Versuchungen

Lauwarmer Schokokuchen 5,50 €
mit Vanilleeis

Mousse au Chocolat 4,90 €
mit frischen Früchten

Verschiedene Sorten Eis 1,00 € / Kugel
Vanille, Schokolade, Joghurt, Erdbeere, Himbeere, Cassis,
Limette, Birne, Ananas, Nougat

Sorbet 1,00 € / Kugel
Mirabelle, Passionsfrucht

Französischer Käseteller 8,90 €
mit Ziegenkäse, Brie und Münster, garniert mit Früchten,
Nüssen und einem großem Brotkorb

Jérômes Feinkost

Kennen Sie schon unser Angebot an hausgemachten Pestos und leckeren Konfitüren zum Mitnehmen? Zum Beispiel:

Kalbsbäckchen im Glas 400 g: 11,00 €



Kinder-Karte

Paniertes Schnitzel mit Pommes 6,00 €

Tagliatelle mit Tomatensauce oder heller Sauce 5,00 €

Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise .. 3,00 €



Sommer-Rosé

Francoise, AOC Corbières, Vignerons de Cap Leucate. Fruchtig, trockener, trinkfreudiger Rosé (6)
0,1 l 2,40 €
0,2 l 4,80 €
0,75 l 18,00 €
Die Flasche zum Mitnehmen 8,50 €

FEIERN MIT JÉRÔME

Für Business-Events und private Feiern.
Vom köstlichen Fingerfood bis zum Buffet.
Von 10 bis 60 Personen.
Auf Wunsch mit Geschirr und Servicepersonal.
Bei Ihnen oder in unserem Restaurant.

Zuhause genießen

Wir bieten Ihnen unsere Speisen auch gerne zum Abholen an - schon fertig zubereitet oder kalt zum selbst Erwärmen.



Gästeregistrierung
per QR-Code



Zusatzstoffe:
1) Antioxidation E301, 2) Konservierungsstoff E250/E202, 3) Stabilisator/Phosphat E450,
4) geschwärzt, 5) Nitritpökelsalz, 6) Sulfite, 7) geschwefelt, 8) Emulgator E471/E481
Allergeninformationen erhalten Sie über unser Servicepersonal



„Gut Ding will Weile haben“

Qualität bedeutet für uns, frisch zu kochen. Dadurch kann es auch mal zu Wartezeiten kommen. Bitte haben Sie Verständnis. Wir geben unser Bestes für Sie.

www.Jerome-restaurant.de