



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