

WER NICHT  
GENIESST IST  
UNGENIESSBAR.

[Konstantin Wecker]

## Leib und Seele. [James Saunders, U.A. 29.4.1977, Richmond]

Jedermann's Küchenklassiker



### Unsere Vorspeisen.

<b>Tomatencremesuppe</b> mit kaltgepresstem Olivenöl	5,90
<b>Tafelspitzkraftbrühe</b> mit buntem Gemüse und eigener Einlage	6,90
<b>Hausgebeizter Lachs</b> mit kleinem Rösti, Sahnemeerrettich und Salatbouquet	10,90
<b>Vitello tonnato</b> rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße, Sardellen und Kapern	12,90

### Unsere Salate.

<b>Bunter Avocado-Melonen-Salat</b> im Salatnest	9,50	12,50
<b>Sommersalat</b> mit gebratenen Champignons und Geflügelstreifen vom Grill	10,90	14,50
<b>Karotten-Linsensalat</b> mit in Honig gratiniertem Ziegenkäse	10,50	13,90

### Leckerer aus dem Backofen.

<b>Flammkuchen »Vegetarisch«</b> mit Tomate, Mozzarella und Ruccola	10,90
<b>Flammkuchen »Elsass«</b> mit Speck <sup>1</sup> und Zwiebeln, Salatbouquet	9,30
<b>Schafskäse</b> gratiniert mit Honig und Rosmarin, Ruccola	11,90

<sup>1</sup> enthält Nitritpökelsalz

## Wie es Euch gefällt. [William Shakespeare, Entstehung ca. 1599]

---

### Unsere Hauptgerichte.

<b>Schnitzel »Wiener Art«</b> mit Pommes und Salatbouquet	11,90
<b>Gegrilltes mediterranes Gemüse</b> mit Schafskäse, Tomatenreduktion und Salat	12,50
<b>Bulgur Kartoffel Falaffel &lt;Vegetarisch&gt;</b> mit Frischkäse, Mandeln und Rosinen gefüllt An orientalischem Kräutersalat und Tomatensalsa	12,90
<b>Thai-Wok-Pfanne in rotem Curry</b> mit Putenstreifen und Reis	14,90
<b>Zarte Rinderleber</b> mit Trauben in Balsamico Jus, Kartoffel Plätzchen	15,50
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> auf lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeer-Zitrone	16,90
<b>Grillteller &lt;J&gt;</b> mit 3erlei Steaks (Schwein, Rind, Pute) , Kräuterbutter, Salat Bouquet & potatoe wedges	19,50

### Verlockende Desserts.

<b>Zweierlei von der Creme Brulée</b> mit hausgemachtem Mango Sorbet	8,00
<b>Espresso &lt;Gourmand&gt;</b> mit Espresso, kleinem Stück Schokotarte und Creme brulee	8,50
<b>Dessert-Variationen »J«</b>	9,00

## Kleinigkeiten und andere Leckereien.



<b>Apéritif-Variation</b> mit Oliven, Nüsse-Mix, Knabbereien	4,90
<b>Brotkorb</b> mit Butter	3,50
<b>Kräuterquark</b> mit Rohkoststicks	4,50
<b>Mediterraner Cous-Cous-Salat</b> mit Datteln im Speckmantel <sup>1</sup>	5,50
<b>Dalberg-Fleischkäse</b> <sup>1,2</sup> auf warmem Kartoffelsalat	6,90
<b>Kochkäse-Fondue</b> mit Roggenbrot und Cocktail-Tomate	7,00
<b>Kleine Rösti mit hausgebeiztem Lachs</b>	7,50
<b>Carpaccio vom Tafelspitz</b> mit Pesto und Parmesan	6,50
<b>Tartar von jungen Matjes</b> auf Rote Beete Carpaccio, Kartoffelchen	6,90
<b>Dreierlei Kleinigkeiten</b> (bitte wählen Sie von den oberen Kleinigkeiten)	15,90
<b>Viererlei Kleinigkeiten</b> (bitte wählen Sie von den oberen Kleinigkeiten)	18,90
<b>Köstlicher Käse</b> mit Feigensenf, Trauben, Butter und einem Brotkorb	8,50 14,00
<b>... Jeder weitere Brotkorb</b>	1,50

1 enthält Nitritpökelsalz 2 enthält Konservierungsstoffe

# Bleib doch zum Frühstück. [Gene Stone, Uraufführung am 16.06.1970 in London]

Sonntags von 10:00 bis 12:00 (Von September bis Mai)

## Dreierlei Kleinigkeiten

- Luftgetrockneter Schinken mit Cornichons, ein hausgemachter Brotaufstrich, ein Ei 6,00  
[inkl. einem Brötchen und zwei Scheiben Brot]
- Kräuterquark mit Rohkoststicks, leckerer Käse, selbstgemachte Marmelade & Butter 6,50  
[inkl. zwei Brötchen und einer Scheibe Brot]

## Viererlei Kleinigkeiten

- Leckerer Käse mit Feigensenf und Butter, ein gekochtes Ei, ein hausgemachter 8,00  
Brotaufstrich, Rohkostteller mit Kräuterquark [inkl. zwei Brötchen und zwei Scheiben Brot]
- Zwei Eier im Glas, Lachs mit Sahnemeerrettich, Honig mit Butter und Obstsalat 9,00  
[inkl. drei Brötchen]

## Jedermann für Zwei

- Käse- und Schinkenauswahl mit Butter, zwei gekochte Eier, drei hausgemachte 16,00  
Brotaufstriche, Marmelade, Obstsalat mit Joghurt [inkl. vier Brötchen, zwei Scheiben Brot]

## Weitere Frühstücks-Leckereien:

Dreierlei hausgemachte Brotaufstriche	2,50	Spiegeleier mit Bacon	3,90
Croissant	2,00	Hausgemachte Marmelade	0,80
Leckerer Käse mit Feigensenf	4,50	Zwei Eier im Glas	3,00
Schinkenauswahl mit Cornichons	4,50	Ein gekochtes Ei	1,00
Rohkostteller	2,50	Rühreier mit Speck	3,00
Kräuterquark mit Rohkoststicks	2,50	Obstsalat	3,00
Lachs mit Sahnemeerrettich	3,50	Brötchen	1,00

# Die ganze Welt ist eine Bühne

[Shakespeare, »Wie es Euch gefällt«]

## Ihre Woche im Jedermann

**montags** backen wir **Flammkuchen** für 6,90

**freitags** amüsieren Sie sich bei **unplugged Live Musik** ab 20.30 Uhr

**Sonntag ist Familientag** [Kinder bis 6 Jahre erhalten ein Kinderessen gratis!]

## Live im Jedermann:

**Am Freitag, den 14.7. Acoustic session**

**Am Freitag, den 21.7. Klaus Appel**

**Am Freitag, 28.7. Buba und Bass**

**Am Freitag, den 4.8. Christian Rodenhausen**

**< Der Eintritt ist kostenfrei >**

## Davor. [Günter Grass, Uraufführung 14.2.1978 in Berlin]

---

### Aperitif

» <b>Franconia</b> «, fränkischer Portwein, weiß oder rot	4 cl	3,50
<b>Martini</b> bianco, rosso, d'oro	4 cl	3,90
<b>Sherry</b> medium, dry	4 cl	3,90
<b>Pastis</b> mit Eiswürfeln	4 cl	3,90
<b>Cynar</b>	4 cl	3,90
» <b>Aperol Sprizz</b> « [Aperol, Limoncello, Prosecco]	0,2	5,90
» <b>Hugo</b> « [Holunderblütenlikör, Minze, Rieslingsekt]	0,2	5,90
» <b>J.</b> « [Amarenakirsche mit Rieslingsekt]	0,1	4,90
<b>Campari</b> <sup>1</sup> Soda, Orange	0,2	4,90

## Zur Feier des Tages. [David Storey, Uraufführung 22.4.1969 in London]

---

### Sekt, Prosecco und Champagner

<b>Sekt Brut</b> , Weingut Bernard-Massard	0,1	4,00
<b>Sekt Brut</b> , Weingut Bernard-Massard	0,75	22,00
<b>Prosecco</b>	0,1	4,00
<b>Prosecco</b> auf Eis	0,2	5,50
<b>Flasche Prosecco</b>	0,75	22,00
<b>Champagner Heidsieck »Monopol Blue Top«</b> , brut	0,75	55,00
<b>Champagner Heidsieck »Monopol Blue Top«</b> , sec	0,75	55,00

## Das Glas Wasser. [Eugène Scribe, Uraufführung 17.11.1840 in Paris]

---

### Wasser

Sodenthaler »still«	0,25	2,70
Sodenthaler »still«	0,75	4,90
Sodenthaler »classic«	0,25	2,70
Sodenthaler »classic«	0,75	4,90

### Softdrinks

Cola <sup>1,2</sup> , Cola light <sup>1,2,3</sup> , Fanta <sup>1,4</sup> , Spezi <sup>1,2</sup> , Sprite	0,2	2,50
Cola <sup>1,2</sup> , Cola light <sup>1,2,3</sup> , Fanta <sup>1,4</sup> , Spezi <sup>1,2</sup> , Sprite	0,4	3,50
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon <sup>4,5</sup>	0,2	3,10

### Eistee

Tradewind »Lemon« <sup>6,7</sup> oder »Peach« <sup>6,7</sup>	0,33	3,70
Hausgemachte Limonade (Minze, Holunderblütensirup, Eis)	0,4	3,90

## Sommergäste. [Maxim Gorki, Uraufführung 1904 in Petersburg]

---

### Fruchtsäfte und Nektare

Apfelsaft, Orangensaft, Maracuja, Johannisbeer, Rhabarber	0,2	2,90
Als Saftschorle	0,4	3,90



## Maß für Maß. [William Shakespeare, Uraufführung 16.12.1604 in London]

---

### Biere vom Fass

#### NEU! Mönchshof Zoigl <Craft Bier>

	0,3	2,80
Faust Pils	0,4	3,30
Schlappeseppel Export	0,2	2,50
Schlappeseppel Export	0,5	3,50
Keiler Hefeweizen hell	0,3	2,70
Keiler Hefeweizen hell	0,5	3,90

#### Flaschenbiere

Schlappeseppel Spezial »Seppel'sche«	0,33	2,90
Keiler Hefe dunkel	0,5	3,40
Faust Pils alkoholfrei, Vitamalz	0,33	2,80
Faust Hefe alkoholfrei	0,5	3,70

## Ende gut, alles gut. [William Shakespeare, Entstehung 1601 bis 1604]

---

### Edelbrände von Schlett, Stockstadt

Mollebusch Birnenbrand, Boskop Apfelbrand	2 cl	4,50
Quittenbrand	2 cl	7,50

### Edelbrände von Dirker, Mömbris

Feldzwetschgenwasser, Holzfass	2 cl	5,00
Mirabellenwasser, Diels Butterbirne, Haselnuss-Geist	2 cl	5,50

### Spirituosen

Jägermeister, Fernet-Branca	2 cl	3,00
Ramazotti, Aversa	2 cl	3,50
Jubiläums Aquavit, Malteser	2 cl	3,50

**Außerdem:** diverse Grappa, Cognac und Whiskeys – fragen Sie unser Servicepersonal.

# La Bottega del caffè.

[Carlo Goldoni, Uraufführung 2.5.1750 in Mantua]

## Kaffee [Nespresso]

Ristretto <sup>2</sup>	2,40
Espresso <sup>2</sup>	2,40
Espresso macchiato <sup>2</sup>	2,70
Espresso doppio <sup>2</sup>	4,00
Kaffee crema <sup>2</sup>	2,90
Latte macchiato <sup>2</sup>	3,70
Milchkaffee <sup>2</sup>	3,90
Cappuccino <sup>2</sup>	3,20
Café Chocolat <sup>2</sup>	3,50
Kaffee decaffenato [koffeinfrei]	2,50

## Heißes

Heiße Schokolade ohne Sahne	3,90
Heiße Schokolade mit Sahne	4,20
»Othello« [heiße Schokolade mit Sahne und einem Espresso] <sup>2</sup>	4,50

## Offene Tees

»Marani« <sup>7</sup> , anregende Senchas, exotische Frische, Sonnenblumen-, Rosen- u. Kornblumenblüten	3,50
»Darjeeling« <sup>7</sup> , Fairtrade-Produkt von »Teekampagne«. Second Flush aus dem Himalaya – göttlich!	3,50
»Rooitea Sahne Karamell«, Rooibostee mit feiner Sahne Karamell Note	3,50
»Heiß & Innig«, Früchtetee, ein Vergnügen aus Him-, Erd- und Holunderbeeren & Hibiskusblüte	3,50
<b>Gourmet Kräutertee</b> erfrischende Kräutertee Mischung	3,50
<b>Kamillenblütentee</b> [BIO], rein und unverfälscht, eine echte Wohltat	3,50
<b>Frische Minze</b> die marokkanische Mintprinzessin – betörend süß und unvergleichlich spearmintig	3,90

# QUICKLUNCH

AN JEDEM SONNTAG Mittag von September bis Mai  
WIR SERVIEREN IHNEN ZUM

# MITTAGSTISCH

VON 11.30 BIS 14.30 UHR

SALAT, SUPPE, HAUPTGANG UND DESSERT

AUF EINEM **BRETT FÜR 9,90.**

## Der fröhliche Weinberg. [Carl Zuckmayer, Uraufführung 22.12.1926 in Berlin]

0,2 0,75

### Unsere nationalen und internationalen Weine.

## Weinschorlen.

---

<b>Weißweinschorle</b> [Müller-Thurgau trocken, Divino Nordheim]	3,90
<b>Weißweinschorle</b> [Müller-Thurgau trocken, Divino Nordheim] mit Aperol	4,20
<b>Weißweinschorle</b> [Müller-Thurgau trocken, Divino Nordheim] mit Cassis	4,20
<b>Weißweinschorle</b> [Müller-Thurgau trocken, Divino Nordheim] mit Zitrone	4,20
<b>Roséschorle</b> [Rosé, Weingut Stich, Bürgstadt]	4,20

## Rosé.

0,2 0,75

---

<b>Rosé</b> , Weingut Stich, Bürgstadt, tolle Frucht, Erdbeeraromen	4,90
<b>Rotling</b> , Weingut Reis, Würzburg Lachsfarbener Sommerwein mit Nuancen von roten Beeren	5,10 17,00

## Unsere Top 5

---

0,2 l

0,75

### **2016 Kerner, trocken**

Diese in Franken selten angebaute Rebsorte besticht mit Pfirsich und Zitrusaromen.

Franken ... einmal anders

Rainer Sauer, Escherndorf

4,40 **Karaffe 0,5l** 10,50

### **2015 Buntsandstein Silvaner**

In der Nase Banane, Apfel und Birne,

tolle Cremigkeit, langer Abgang.

Für uns DER SPARGELWEIN des Jahres.

Weingut Neuberger, Bürgstadt

5,90

17,00

### **2016 Rosé vom blauen Portugieser**

<Deutschlands Kollektion des Jahres> Eichelmann

So schmeckt der Sommer in Franken –

Tolle Frucht gepaart mit Leichtigkeit

Weingut Max Müller | Volkach

6,20

19,00

### **2015 Rheingau Riesling <BIO Wein>**

Blumige Anklänge, Brioche-Hefenoten, am Gaumen saftig,

eben: <volle Pulle Rheingau>

Weingut Mohr, Lorch am Rhein

6,80

20,50

### **2016 Federstahl – Sommer Cuvee trocken**

Fränkisches Cuvee aus Müller Thurgau, Silvaner und Bacchus

von dem angesagten Winzer – leicht und beschwingt- dennoch

druckvoll am Gaumen mit guter Länge

Winzerhof Stahl, Tauberfranken

6,80

20,50

## Weiß.

0,2 0,75

---

<b>»Bacchus halbtrocken«</b> , Weingut Simon, Wasserlos jung, viel Frucht und spritzig	4,60
<b>»Grauer Burgunder«</b> Weingut Stabel, Westhofen/Rheinessen Frisch und lebhaft, vollmundige Frische	4,70 16,00
<b>»Cuvée Maximilian« trocken</b> , Weingut Reis , Würzburg Bacchus und Müller-Thurgau geben dem Cuvée seine frische Aromatik von Zitrus und Holunder.	4,80 16,50
<b>»J.« weiß</b> , Silvaner trocken, Weingut Brennfleck, Sulzfeld ein erfrischender Wein mit Aromen von Apfel und Zitrus	4,90 17,50
<b>»Chardonnay«</b> Spätlese trocken Hohenfelder Hof, Rheinessen Gelb im Glas, Exotische gelbe Früchte, harmonische Säure	4,90 17,50
<b>»Frank &amp; Frei«</b> trocken, Weingut Stich, Bürgstadt, Müller-Thurgau die vollkommene Leichtigkeit des Seins	5,50 18,00
<b>»Weissburgunder« Bürgstädter Centgrafenberg</b> , Weingut Neuberger, Bürgstadt Hochfeiner Burgunder aus einer fränkischen Top Lage, Ein Strauss exotischer Früchte mit langem Finish	6,20 21,00
<b>»Würzburger Stein«</b> , Silvaner Kabinett , Weingut Reis, Würzburg Lebendig, viel Kraft am Gaumen, von Würzburgs Toplage	21,00
<b>»Silvaner pur mineral«</b> Weingut Paul Fürst, Bürgstadt Edle Frucht und fast aristokratische Zurückhaltung Fürst kann nicht nur <rot>	23,00
<b>»Sulzfelder Riesling«</b> trocken Zehnthof Luckert Steinige Würze, über der ein heller Blütenduft steht Wie alle Weine dieses Spitzen-Winzers spontan vergärt und im großen Holz gereift.	27,00

## Rot.

0,2 0,75

---

<b>Merlot »Garda«</b> trocken, Veneto, Italien feiner Duft, weich, der Allrounder, jederzeit passend	4,20
<b>Bardolino</b> , trocken, Veneto, Italien fruchtig, knackiger Roter vom Gardasee	4,50
<b>»Das erste Rendezvous«</b> Regent halbtrocken Weinbiet, Pfalz, Tolle Frucht, tiefes Rot	4,50 16,00
<b>Primitivo Puglia</b> Rubinrot mit marmeladiger Frucht, gute Konzentration	4,80 17,00
<b>&lt;Schwarzer Peter&gt;</b> , Weingut Rudloff, Nordheim tiefsaftige Kirscharomen und Paprikaanklänge vom Cabernet, würzig	5,80 20,00
<b>Spätburgunder trocken</b> , Weingut Neuberger, Bürgstadt Ein typischer Churfranke- feine Burgundernase	6,50 21,00
<b>Kaiken Malbec</b> Weingut Montes, Mendoza, Argentinien Bukett von Cassis, Vanille, Tabak und Mokka Am Gaumen feinwürzig, samtig, lange nachhallend. Ideal zu Steaks und Käse.	6,70 23,00
<b>»Black Print«</b> Markus Schneider, Pfalz <shcwarz, breit, stark> ein wildes Cuvee aus St Laurent, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah	28,00
<b>»Parzifal«</b> Weingut Paul Fürst, Bürgstadt Dieses Rotwein-Cuvée des fränkischen Wein-Stars besticht durch sein dichtes Bukett von roten Beeren und Aromen von Karamell und Schokolade	35,00
<b>»Saint Laurent &lt;Best of Gold 2016&gt;«</b> Weingut Heilmann, Michelstadt Aus dieser in Franken selten angebaute Rebsorte – auch <launische Diva> genannt – gelingt Heilmann ein wahres Feuerwerk an Frucht und	39,00

# Männergesellschaft. [Edward Bond, Deutsche Erstaufführung 1995, Schauspiel Frankfurt]

---

## Unsere Wiskeyspezialitäten.

<b>Tamdhu Single Malt 10 Years 43%, Matured in Sherry Casks</b>	8,00
<b>Geruch:</b> In der Nase Vanille und gezuckerte Mandeln, abgestimmt mit Eiche und Zimt	
<b>Geschmack:</b> er explodiert mit Früchten und Gewürzen, die langsam in Toffee übergehen	
<b>Abgang:</b> Am Gaumen die Fülle der Sherry-Eiche mit einem sanften Hauch von Torf	
<b>The Heach Single Islay Malt Cask Strength 58%</b>	8,00
<b>Geruch:</b> extram torfig- aber auch sanft und fruchtig nach Orangen	
<b>Geschmack:</b> reichhaltig nach Torf, weich mit den unverwechselbaren Aromen des Strandes	
<b>Abgang:</b> ölig, süß	
<b>Langatun Old Deer Classic 40% [Schweiz]</b>	7,00
mit der 3-fachen Destillation erhält dieser Whisky seinen zarten, malzbetonten Geschmack. Sherry- und Chardonnay-Fässer verleihen ihm fruchtige, holzige und süße Noten.	



## **Unsere regionalen Partner in alphabetischer Reihenfolge**

Bilz, Jäger, Collenberg

Burkhard, Forellenzucht Seligenstadt

Dirker, Brennerei, Mömbris

Eder, Brauerei, Großostheim

Erdbeer Ranch, Alzenau

Faust, Brauerei, Miltenberg

Forellenzucht Hoch-Spessart, Erlenfurt

Höflich, Weingut, Großostheim

Kapraun Bioland, Ringheim

Keiler Bier, Brauerei, Lohr

Schlett, Brennerei, Stockstadt

Sodenthaler Mineralbrunnen, Sulzbach

Stich, Weingut, Bürgstadt

Walter Josef, Weingut, Bürgstadt

Weingut Neuberger Bürgstadt

Weingut Simon, Wasserlos

Ziegler, Brennerei, Freudenberg

## Schlussakt.

---

### Das Ensemble

Stellvertretend für alle unentbehrlichen Mitarbeiter, die das »Jedermann« erst möglich machen:

**Michelle Kimmich** Gesamtleitung, Regie

**Harry Kimmich** Drehbuch, künstlerische Leitung

**Christian Giebe** Küchenregie und -leitung

### Bühnenbild

Fotografien »Bigface« von **Juergen Spachmann**, Aschaffenburg

Skulpturen von **Konrad Franz**, Hausen

Street – Art <**Jedermann @ Buhlschaft**> Graffiti von Balazs Vesszösi und Justus Becker

## Zugabe.

---

### Kostenfreies Wireless-LAN

Einfach bei Hot Spot mit eigener Email Adresse anmelden und registrieren.

### Bargeldlos zahlen

Wir akzeptieren MasterCard, Visa und selbstverständlich Ihre EC-Karte.

### Feste feiern

in einmaliger Theaterkulisse. Sprechen Sie uns an und lassen Sie sich von unseren frischen Ideen begeistern.

## Kommen und Gehen.

---

[Samuel Beckett, Uraufführung 28.02.1966 in Dublin]

**Unsere Öffnungszeiten: Montag bis Samstag ab 17:00**

**Sonntags sind wir durchgehend ab 10:00 für Sie da.**