

WER NICHT
GENIESST IST
UNGENIESSBAR.

[Konstantin Wecker]

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

Jedermanns Küchenklassiker



Unsere Vorspeisen.

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

Unsere Salate.

Bunter Avocado-Melonen-Salat im Salatnest	9,50	12,50
Salat vom Wochenmarkt mit gebratenen Champignons & Geflügelstreifen	10,90	14,50
Karotten-Linsensalat mit in Honig gratiniertem Ziegenkäse	10,50	13,90

Leckerer aus dem Backofen.

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

¹ enthält Nitritpökelsalz

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

Unsere Hauptgerichte.

Schnitzel »Wiener Art« mit Pommes und Salatbouquet ...wahlweise mit Schälchen Grüner Soße	11,90 +2,50
Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Schafskäse, Tomatenreduktion und Salat	12,50
Bulgur Kartoffel Falaffel <Vegetarisch> mit Frischkäse, Mandeln und Rosinen gefüllt An orientalischem Kräutersalat und Tomatensalsa	12,90
Thai-Wok-Pfanne in rotem Curry mit Putenstreifen und Reis	14,90
Zarte Rinderleber mit Trauben in Balsamico Jus, Kartoffel Plätzchen	15,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken an warmem Kartoffelsalat und Preiselbeer-Zitrone	18,00
Grillteller <J> mit 3erlei Steaks (Schwein, Rind, Pute) , Kräuterbutter, Salat Bouquet & potatoe wedges	19,50

Verlockende Desserts.

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

Kleinigkeiten und andere Leckereien.



Apéritif-Variation mit Oliven, Nüssen, Knabbereien	5,90
Brotkorb mit Butter	3,50
Kräuterquark mit Rohkoststicks	4,50
Mediterraner Cous-Cous-Salat mit Datteln im Speckmantel ¹	5,50
Grüne Soße mit Kartoffelchen und zwei ½ Eiern	6,50
Dalberg-Fleischkäse ^{1,2} auf warmem Kartoffelsalat	6,90
Kochkäse-Fondue mit Roggenbrot und Cocktail-Tomate	7,00
Carpaccio vom Tafelspitz mit Pesto und Parmesan	6,50
Tartar von jungen Matjes auf Rote Beete Carpaccio, Kartoffelchen	6,90
Dreierlei Kleinigkeiten (bitte wählen Sie von den oberen Kleinigkeiten)	15,90
Viererlei Kleinigkeiten (bitte wählen Sie von den oberen Kleinigkeiten)	18,90
Köstlicher Käse mit Feigensenf, Trauben, Butter und einem Brotkorb	8,50 14,00
... Jeder weitere Brotkorb	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

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 Brotaufstrich, Rohkostteller mit Kräuterquark [inkl. zwei Brötchen und zwei Scheiben Brot] 8,00
- 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 Brotaufstriche, Marmelade, Obstsalat mit Joghurt [inkl. vier Brötchen, zwei Scheiben Brot] 16,00

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	3,50
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 7,90

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

Sonntags gibt es **Frühstück** von 10-12 Uhr und **Mittagstisch** von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

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

Freitags Live:

Am 9.2. Marv Music

Am 16.2. Yacine Khorchi

Am 23.2. Acoustic session

Feiern Sie mit ihrem Liebsten

Am Valentinstag, den 14.2. bieten wir neben unserer Fest- und Saisonkarte

ein exklusives 4 Gänge Menü an..

Dazu spielt unser Lieblingspianist Yacine Khorchi

Davor. [Günter Grass, Uraufführung 14.2.1978 in Berlin]

Aperitif

» Franconia «, fränkischer Portwein, weiß oder rot	4 cl	3,50
Martini bianco, rosso, d'oro	4 cl	3,90
Sherry medium, dry	4 cl	3,90
Pastis mit Eiswürfeln	4 cl	3,90
» Aperol Sprizz « [Aperol, Orangenscheibe, Prosecco und Eis]	0,2	5,90
» Hugo « [Holunderblütenlikör, Minze, Rieslingsekt]	0,2	5,90
» J Sprizz « [Beeren, Beerensirup, Prosecco und Eis]	0,2	5,90
Campari ¹ Soda, Orange	0,2	4,90

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

Sekt, Prosecco und Champagner

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

Longdrinks

Gin Tonic	0,3	6,50
Cuba Libre	0,3	6,50
Vodka Ginger Ale	0,3	6,50

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

Wasser

Sodenthaler »still«	0,25	2,90
Sodenthaler »sanft«	0,75	5,50
Sodenthaler »classic«	0,25	2,90
Sodenthaler »sanft«	0,75	5,50
Adelholzener »still«	0,75	5,50

Softdrinks

Cola ^{1,2} , Cola light ^{1,2,3} , Fanta ^{1,4} , Spezi ^{1,2} , Sprite	0,2	2,50
Cola ^{1,2} , Cola light ^{1,2,3} , Fanta ^{1,4} , Spezi ^{1,2} , Sprite	0,4	3,50
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon ^{4,5}	0,2	3,10

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade (Minze, Holunderblütensirup, Eis und Soda)	0,4	3,90
Hausgemachte Beerenlimonade (Beeren, Beerensirup, Eis und Soda)	0,4	4,10
Hausgemachte Himbeerlimonade (Himbeeren, Zirtone, Himbeersirup , Soda und Eis)	0,4	4,10

Sommergäste. [Maxim Gorki, Uraufführung 1904 in Petersburg]

Fruchtsäfte und Nektare

Apfelsaft , Orangensaft, Birnensaft, Maracuja, Johannisbeer, Rhabarber	0,2	2,90
Als Saftschorle	0,4	3,90
„ Lebensfreude “ (Rhabarber, Birnen- und Johannisbeersaft mit Soda)	0,4	3,90

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

Biere vom Fass

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	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 ²	2,40
Espresso ²	2,40
Espresso macchiato ²	2,70
Espresso doppio ²	4,00
Kaffee crema ²	2,90
Latte macchiato ²	3,70
Milchkaffee ²	3,90
Cappuccino ²	3,20
Café Chocolat ²	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] ²	4,50

Offene Tees

»Marani« ⁷ , anregende Senchas, exotische Frische, Sonnenblumen-, Rosen- u. Kornblumenblüten	3,50
»Darjeeling« ⁷ , 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
Gourmet Kräutertee erfrischende Kräutertee Mischung	3,50
Kamillenblütentee [BIO], rein und unverfälscht, eine echte Wohltat	3,50
Frische Minze die marokkanische Mintprinzessin – betörend süß und unvergleichlich spearmintig	3,90

QUICKLUNCH

AN JEDEM SONNTAG WIR SERVIEREN IHNEN ZUM

MITTAGSTISCH

VON 11.30 BIS 14.30 UHR

SALAT, SUPPE, HAUPTGANG UND DESSERT

AUF EINEM **BRETT FÜR 12,90.**

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

0,2 0,75

Unsere nationalen und internationalen Weine.

Weinschorlen.

Weißweinschorle [Müller-Thurgau trocken, Divino Nordheim]	3,90
Roséschorle [Rosé, Weingut Stich, Bürgstadt]	4,20
Rotweinschorle	4,20

Rosé.

0,2 0,75

Rosé , Weingut Stich, Bürgstadt, tolle Frucht, Erdbeeraromen	4,90
Rotling halbtrocken – natürlich fruchtig Weingut Glaser Nordheim Diese fränkische Spezialität, bei der -anders als beim Rosé- rote und weisse Reben gemeinsam vergoren werden besticht durch Fruchtigkeit und Sommer-Feeling	4,80 17,00

Die perfekte Bühne für Ihr Event

Ob Familienfeier oder Firmenevent – Wir machen Ihre Veranstaltung zu einem Erlebnis!
Im Herzen der Altstadt

Ab 30 Personen öffnen wir die Theatergastronomie auch tagsüber
Ab 90 Personen können Sie uns abends als geschlossene Gesellschaft buchen.

Weiß.

0,2 0,75

»Jedermann Schoppen« Müller-Thurgau Weingut Waigand, Erlenbach Toller Buntsandstein-Müller Thurgau – so schmeckt Churfranken	4,20
»Bacchus halbtrocken« , Weingut Simon, Wasserlos jung, viel Frucht und spritzig	4,60
»Grauer Burgunder« Weingut Stabel, Westhofen/Rheinhessen Frisch und lebhaft, vollmundige Frische	4,70 15,00
»J.« weiß , Silvaner trocken, Weingut Brennfleck, Sulzfeld ein erfrischender Wein mit Aromen von Apfel und Zitrus	4,90 16,00
»Cuvée blanc « trocken , Weingut Höflich , Großostheim Silvaner, Riesling und Müller-Thurgau, vibrierende Leichtigkeit, viel Charm	5,50 17,00
»Riesling trocken« - Biowein Prinz zu Salm–Dalbergsches Weingut VDP Nahe Ältestes Familienweingut Deutschlands mit Ascheberger Wurzeln Saftige Frucht mit mineralischen Strukturen, frisch und animierend	5,80 18,00
»Weissburgunder« Bürgstädter Centgrafenberg , Weingut Neuberger, Bürgstadt Hochfeiner Burgunder aus einer fränkischen Top Lage, Ein Strauss exotischer Früchte mit langem Finish	6,20 19,00
»Würzburger Stein « Silvaner Kabinett trocken Kräftig, mineralisch und nobel – aus Würzburgs bester Lage	19,50
»Sulzfelder Riesling« 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

Merlot »Garda« trocken, Veneto, Italien feiner Duft, weich, der Allrounder, jederzeit passend	4,20
Bardolino , trocken, Veneto, Italien fruchtig, knackiger Roter vom Gardasee	4,50
Primitivo Puglia Rubinrot mit marmeladiger Frucht, gute Konzentration	4,80 15,00
<Sinfonie in Rot> , halbtrocken, Weingut Glaser, Nordheim ... für alle, die einen Rotwein mit Frucht und etwas Restsüße suchen Mild, samtig und am Gaumen purpur Beeren	5,80 17,00
Spätburgunder trocken , Weingut Neuberger, Bürgstadt Ein typischer Churfranke- feine Burgundernase	6,50 17,50
Kaiken Malbec Weingut Montes, Mendoza, Argentinien Bukett von Cassis, Vanille, Tabak und Mokka Am Gaumen feinwürzig, samtig, lange nachhallend. Ideal zu Steaks und Käse.	6,70 18,00
<Ursprung> Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz Runder Geschmack, milde Aromen – das bekannteste Rotwein-Cuvee des Star-Winzers	6,90 20,00
»Black Print« Markus Schneider, Pfalz <schwarz, breit, stark> ein wildes Cuvée aus St Laurent, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah	28,00
»Parzifal« 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	32,00
»Saint Laurent <Best of Gold 2016>« Weingut Heilmann, Michelbach Aus dieser in Franken selten angebaute Rebsorte – auch <launische Diva> genannt – gelingt Heilmann ein wahres Feuerwerk an Frucht und Aromen	35,00

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

Unsere Wiskeyspezialitäten.

Tamdhu Single Malt 10 Years 43%, Matured in Sherry Casks	8,00
Geruch: In der Nase Vanille und gezuckerte Mandeln, abgestimmt mit Eiche und Zimt	
Geschmack: er explodiert mit Früchten und Gewürzen, die langsam in Toffee übergehen	
Abgang: Am Gaumen die Fülle der Sherry-Eiche mit einem sanften Hauch von Torf	
The Heach Single Islay Malt Cask Strength 58%	8,00
Geruch: extram torfig- aber auch sanft und fruchtig nach Orangen	
Geschmack: reichhaltig nach Torf, weich mit den unverwechselbaren Aromen des Strandes	
Abgang: ölig, süß	
Langatun Old Deer Classic 40% [Schweiz]	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

Mario Wilhelm Dramaturgie, Bühnenchef

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.