

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant Jérôme's.

Unsere Küche verbindet zwei Traditionen, die seit Jahrhunderten für echte Gastlichkeit stehen: die feine, klassisch französische Kochkunst und die bodenständige, herzliche Küche Westfalens. Was auf den ersten Blick wie ein Gegensatz erscheint, entfaltet auf dem Teller eine natürliche Harmonie.

Frankreich bringt die Kunst der Reduktion, die Eleganz klarer Aromen und die Liebe zum Detail. Westfalen schenkt uns Tiefe, Erdung und die Wertschätzung für ehrliche Produkte aus der Region. In unserer Küche treffen diese beiden Kulturen aufeinander – respektvoll, zeitgemäß und mit einem klaren Bekenntnis zu Qualität.

Wir arbeiten mit ausgewählten Erzeugern und saisonalen Zutaten. Wir kochen mit Respekt vor den Produkten, mit Liebe zum Handwerk und mit einer tiefen Verbundenheit zu unserer Region. Jeder Teller erzählt eine kleine Geschichte: von französischer Finesse, die westfälische Wurzeln umarmt, und von westfälischer Bodenständigkeit, die sich mit französischer Leichtigkeit erhebt.

So entsteht eine Küche, die vertraut wirkt und dennoch überrascht – eine Verbindung aus klassischer Handwerkskunst und moderner Offenheit. Eine Küche, die unserem Haus Charakter verleiht. Und unseren Gästen ein Gefühl von Ankommen.

Jérôme's
im Schloß Gehrden



Vorspeise

Salat „Jérôme“

*mit eingelegten wilden Feigen, Kopfsalatherzen, kandierten
Walnüssen & Himbeeressig (V)*

15

Salat „de chèvre chaud“

*gratinierter Ziegenkäse auf geröstetem Baguette mit Thymian-Honig
& Wildkräutersalat (V)*

16

Geräucherte Bergforelle

mit grünem Apfel, Dill-Schmand & kleinem Kräutersalat

17

Pâté vom westfälischen Schwein

mit gerösteten Nüssen, mariniertem Feldsalat & Preiselbeeren

16

Tatar vom heimischen Weiderind

mit gebeiztem Eigelb, Dijon-Senf-Creme & Gartenkresse

19



Suppen & Zwischengerichte

Winterspargelsuppe

*cremige Schwarzwurzelsuppe mit Maronen, schwarzen
Walnüssen & Haselnuss-Öl (V)*

15

Weide-Ei

*sanft gegartes Weide-Ei mit getrüffelten Schwarzwurzeln
& Kartoffel-Mousseline (V)*

14

Boudin noir

*Blutwurst auf Champagnerkraut
mit Calvados glasierten Äpfeln & frischem Meerrettich*

15



Hauptgänge

Rote Bete Risotto

mit Radicchio, Walnüssen, Granatapfel & Himbeeressig (V)

26

Feine Bandnudeln

mit schwarzem Trüffel, Crème fraîche, Schnittlauch & Parmesan (V)

28

Lachsforelle aus dem Weserbergland

in Nussbutter gebratenes Filet

mit Petersilienwurzelpüree, wildem Broccoli & Mandelbutter

31

Filet vom Weserzander

auf der Haut gebraten

mit Rahmkraut, Süßkartoffel-Parisiennne & glasierten Trauben

32

Coq au Vin vom Freilandhahn

in unserem Spätburgunder Schlosswein geschmort

mit Westfälischem Speck, Champignons, Wurzelgemüse & Röstzwiebelstampf

28

Bäckchen vom Weidekalb

in Portweinjus geschmort & glasiert

mit getrüffeltem Kartoffelpüree, kleinen Honig-Karotten & Petersilie

36

Jerôme's
im Schloß Gehrden



Dessert & Käse

Eis & Sorbet
nach Tagesangebot
pro Kugel

4

Petit Jérôme
Espresso & eine Kugel Vanilleeis

7

Crème brûlée
Madagaskar-Vanille, Orange & Rohrzucker

11

Bierpudding „St. Annen“
mit eingemachten Sauerkirschen, Vanillecreme, Pumpernickel
& Rheder Schloßbräu

15

Tarte au Chocolat
Grand Cru Schokolade 70%
mit karamellisierter Ananas, Passionsfruchtsauce & Kokosnuss-Eis

15

Käseauswahl
mit Feigensenf, Trauben & Fruchtebrot

16



Jerôme's
im Schloß Gehrden

