



Schloß Gehrden

*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



Schloß Gehrden

# Vorspeise

## **Salat „Jérôme“**

*mit eingelegten wilden Feigen, Kopfsalatherzen,  
kandierte 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€**

\*\*\*

## **Spargelsalat**

*mit marinierten Erdbeeren, luftgetrocknetem  
Schinken & Basilikum*

**17€**

\*\*\*

## **Tatar vom heimischen Weiderind**

*mit gebeiztem Eigelb, Dijon-Senf-Creme & Gartenkresse*

**19€**

# *Suppen & Zwischengerichte*

## *Spargelcremesuppe*

*mit Lachs-Sashimi, jungen Erbsen & Gartenkresse*

**15€**

\*\*\*

## *Fruchtige Strauchtomatensuppe*

*mit Basilikum-Croûtons & Ligurischem Olivenöl (V)*

**11€**

# Hauptgänge

## **Spargel-Risotto**

*mit grünem & weißem Spargel, Pinienkernen & Brunnenkresse (V)*

**27€**

\*\*\*

## **Frühlings-Pasta**

*Strozzapreti mit Bärlauch-Pesto, geschmolzenen Kirschtomaten,  
Pecorino & Erbsensprossen (V)*

**25€**

\*\*\*

## **Lachsforelle aus dem Weserbergland**

*auf der Haut gebratenes Filet*

*mit Spargelragout, Schnittlauch-Kartoffeln & Mandel-Zitronenbutter*

**34€**

\*\*\*

## **Filet vom Weserzander**

*mit sautiertem Babyspinat, Petersilienkartoffeln,  
Zitronenfilets, kleinen Kapern & Nussbutter*

**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€**

\*\*\*

## **Entrecôte Café de Paris**

*vom Weiderind mit Café-de-Paris-Sauce, Kartoffelgratin & kleinem Salat*

**39€**

# *Dessert & Käse*

## ***Eis & Sorbet***

*nach Tagesangebot (V)*

*pro Kugel*

**4€**

\*\*\*

## ***Petit Jérôme***

*Espresso & eine Kugel Vanilleeis (V)*

**7€**

\*\*\*

## ***Crème brûlée***

*Madagaskar-Vanille, Orange & Rohrzucker (V)*

**11€**

\*\*\*

## ***Rhabarber-Crumble***

*mit Himbeeren, Mandeln-Frangipane & Vanille-Rahm-Eis (V)*

**13€**

## ***Tarte au Chocolat***

*mit weißer Schokolade, Kakaobohnen, marinierten Erdbeeren & Mango Sorbet*

**15€**

\*\*\*

## ***Käseauswahl***

*mit Feigensenf, Walnüssen, Trauben & Früchtebrot*

**18€**