



— RESTAURANT · IM HISTORISCHEN SAAL —

Jerôme's
im Schloß Gehrden

Regionale Produkte.
Französische Handschrift.



Jérôme's

im Schloß Gehrden

— WILLKOMMEN —

*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.*

Ihr Team des Restaurant Jérôme's



I · Vorspeisen



01	Salat „Jérôme“ ^{7, 8, 10}	16 €
	<i>eingelegte Cassis-Feigen, Roquefort, kandierte Walnüsse & Apfel-Cidre-Vinaigrette (V)</i>	
02	Gratinierter Ziegenkäse aus dem Périgord ⁷	16 €
	<i>Quittengelee, mariniertes Feldsalat mit karamellisierten Kürbiskernen & Kernöl-Vinaigrette (V)</i>	
03	Rückenstück vom zart gebeizten Lachs ^{4, 7}	24 €
	<i>Winterrettich, Lachs-Rillettes & Buttermilchsud mit Dill & Rapsöl</i>	
04	Tatar vom heimischen Weiderind ^{3, 4, 6, 7, 10}	19 €
	<i>mit gebeiztem Eigelb, Parmesan, Dijon-Senf-Creme & kleinem Kräutersalat</i>	



II · Suppen



01	Kürbis-Kokos-Suppe ⁷	14 €
	<i>mit karamellisierten Kürbiskernen, Ingwer, Kernöl & Jaipur-Curry (V)</i>	
02	Krustentier-Bisque ^{1, 2, 4, 7, 14}	19 €
	<i>Hummerravioli, Vadouvan, Kaiserschotenstroh & marinierte Erbsensprossen</i>	



III · Hauptgerichte



01	Waldpilz-Risotto ^{7, 8, 12} <i>mit glasierter Verjus-Birne, Belper Knolle & Haselnuss-Butter (V)</i>	26 €
02	Trüffel-Pasta ^{1, 7} <i>frische Tagliarini mit Burgundertrüffel, Schnittlauch & Parmesan (V)</i>	28 €
03	Tranche vom französischen Lachs ^{1, 4, 7} <i>Petersilienwurzelpüree, violette Parisienne-Kartoffeln & Nussbutterschaum mit Dill-Öl</i>	34 €
04	Isländischer Kabeljau ^{3, 4, 10, 12} <i>mit Café-de-Paris-Butter gratiniert, Rote-Bete-Risotto, Radicchio & Himbeeressig</i>	36 €
05	Heimisches Hirschragout ^{1, 3, 7} <i>mit Rosenkohlcreme, Preiselbeeren, Schmand & Maronen-Gnocchi</i>	34 €
06	Bäckchen vom Weidekalb ^{7, 12} <i>in Portweinjus geschmort, mit getrüffelem Kartoffelpüree, glasierten Honig-Karotten & Petersilie</i>	36 €
07	Steak au poivre ^{7, 10} <i>Filet vom Simmentaler Rind, Fächerkartoffel mit Parmesan gratiniert, kleiner grüner Salat & Cognac-Pfeffer-Sauce</i>	49 €



IV · Dessert & Käse



01	Eis & Sorbet <i>nach Tagesangebot (V)</i>	pro Kugel 4 €
02	Petit Jérôme ^{3, 7} <i>Espresso & eine Kugel Vanilleeis (V)</i>	7 €
03	Crème brûlée ^{3, 7} <i>Madagaskar-Vanille, Orange & Rohrzucker (V)</i>	11 €
04	Apfel-Crumble-Tarte ^{1, 3, 7, 8} <i>mit Mandel-Frangipane, Zimtblüte & Vanille-Rahm-Eis (V)</i>	14 €
05	Valrhona Guanaja 70 % ^{3, 5, 7} <i>Crèmeux von dunkler Schokolade mit warmem Kirschragout & Haselnusseis</i>	16 €
06	Französische Käseauswahl ^{1, 5, 7, 8, 10} <i>mit Feigensenf, Walnüssen, Trauben & Früchtebrot (V)</i>	18 €

Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal auf Inhaltsstoffe & Allergene an.

Wir bitten um vorherige Tischreservierung.

+49 5648 963200 info@schloss-gehrden.de Schlossstraße 6 · 33034 Brakel-Gehrden



Allergene



Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 gilt seit dem 13. Dezember 2014. Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene sind:

1 Glutenhaltiges Getreide

d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

2 Krebstiere

und Krebstiererzeugnisse

3 Eier

und Eierzeugnisse

4 Fisch

und Fischerzeugnisse

5 Erdnüsse

und Erdnusserzeugnisse

6 Soja

und Sojaerzeugnisse

7 Milch

und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

8 Schalenfrüchte

d. h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- bzw. Queenslandnuss

9 Sellerie

und Sellerieerzeugnisse

10 Senf

und Senferzeugnisse

11 Sesamsamen

und Sesamsamenerzeugnisse

12 Schwefeldioxid und Sulfite

ab 10 mg/kg bzw. 10 mg/l

13 Süßlupine

und Süßlupinenerzeugnisse

14 Weichtiere

Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern, und Weichtiererzeugnisse