

Johanneshof

Wintergenuss 2018

Mittwoch bis Freitag

17.00 - 21.00 Uhr

Samstags, Sonn- und Feiertags

12.00 - 13.30 Uhr und 17.00 - 21.00 Uhr

Menue 1 «Bei uns Daheim»

Speyerer Brezelsuppe – Kalbsbries – Senfkresse	9
Rinderfilet – Markkruste – Schwarzbrotknödel – Speck – Petitessen	27
Quarkauflauf – Schokoladeneis – Zitrusfruchttragout oder: Käseteller Vive l'Europe (5 Stückle feinsten Käse)	9

Als komplettes Menü: 43 €

Menue 2 «Weltenbummler»

Jakobsmuschel – Bunte Möhren – Schwarzer Knoblauch	13
Faröer Lachs confiert – Kartoffeln – Petersilie – Nage	23
Kokosnusseis – Schokoladenmousse – Ananas oder: Käseteller Vive l'Europe (5 Stückle feinsten Käse)	9

Als komplettes Menü: 43 €

Sie können selbstverständlich frei kombinieren oder auch nur einzelne Gänge bestellen.

Beilagenänderungen bei Hochbetrieb bitte nur wenns gar net anders geht ;-)

Menue 3 «Go Veggie!»

Feldsalat – Ziegenkäse – Dörrobst	10
Pochiertes Landei – Rote Bete – Hirse	17
Waffel – Karamell – Kirschen oder: Käseteller Vive l'Europe (5 Stückle feinsten Käse)	9

Als komplettes Menü: 34 €

Dieses Menü können wir Ihnen auch in einer veganen Alternative anbieten.
Fragen Sie unsere Genusshandwerker !

Unsere Weinempfehlung

Unser „Ruhetag“ Deidesheimer Riesling
Dr. v. Bassermann-Jordan 2017, Deidesheim
0,25 l - 5,80 · 0,75 l - 16,80

Grauburgunder 2017, Siener, Birkweiler
0,25 l - 5,60 · 0,75 l - 16,20

Rotweincuvée „Lacrima“ 2015, Siener, Birkweiler
0,25 l - 8,90 · 0,75 l - 25,90

Rotweincuvée „Incognito“ 2015, Philipp Kuhn
0,25 l - 6,80 · 0,75 l - 19,80

Alle Preise in Euro und 19% Nährwertsteuer – etwaig enthaltene Allergene besprechen unsere Serviceperlen gerne persönlich mit Ihnen.