

Unsere Kurpfaelzer Flammkuchen

...mit Speck und Zwiebeln	8,90
...mit Speck, Zwiebeln und Greyerzer Käse	9,90
...mit Speck, Zwiebeln und echtem Münsterkäse	9,90
...mit echtem Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln	10,90
...mit Schwarzwurst, Birne und Zwiebeln	9,80
...mit Apfel und Zimt	8,60
...mit Apfel, Zimt und mit Rum-Calvados flambiert	9,90

Winterlicher Salat „Hofhuhn Jolanthe“

mit unserem Hausdressing & Weißbrot	8,20
...mit echtem Schafskäse, provençalischen Oliven und Peperoni	11,90
...mit hochwertiger Putenbrust vom Hof Bentz und Emmentaler	12,90

Johof-Burger „Classic Winterstyle“

Selbstgemachte Brötchen – 100% Bio-Rindfleisch-Patty 200 gr. – Bergkäse – Bacon – Salat – Senf – Ketchup – eingemachte Gurken – Zwiebeln – Röstzwiebeln – Kartoffelecken – Krautsalat (Coleslaw)	15,80
Auch vegetarisch mit Halloumi-Grillkäse statt Fleisch	15,80
Winterlicher Beilagensalat	5,40

Unsere Weinempfehlung fuer kalte Tage:

Unser ganz guter Wein
Rotweincuvée „Lacrima“ 2015, Siener, Birkweiler
0,25 l - 8,90 · 0,75 l – 25,90

Zum 20. März freuen wir uns schon wieder auf die größere „Sommersaisonkarte“

Die Sahnehaeubchen

Verschiedene Rumtöpfe aus unseren Früchten des Jahres und selbstgemachte Herbsteissorten sowie unsere feinsten Kuchen finden Sie auf unserem Aufsteller. Die Desserts stammen aus unserem eigenen Sündenlabor und sind komplett selbst hergestellt!

Apfelcrumble mit unserem selbstgemachten Vanilleeis	5,90
Eierlikör Panna Cotta mit Schokoladentopping	3,00

Echte Genusshandwerkprofis arbeiten für den guten Geschmack und das Johanneshof-Feeling

Für Ihr leibliches Wohl sorgen:

Chefkoch Florian Maurer und seine Köche Johannes Pastor, Umit Tura, Azubi Sebastian Krieger sowie Marek Marcinowski, Iza Kubala und Ulla Baba. Konditormeisterin Helena Kufner, Konditorin Tanja Bandelin, Bäckermeister Sebastian Nagel und Konditorenazubi Luca Kotschenreuther kümmern sich mit großer Leidenschaft um das süße Vergnügen.

Charmant und fachkundig umsorgen Sie im Service:

Die sechs ausgebildeten Restaurantfachleute Markus Gornicki (Restaurantleiter), Joshua Sillmann, Mone Porten, Jean Tesseraux, Svenja Räch und Torben Rahn sowie unsere vier Azubis Sinah Kaiser, Dominik & Denise Brandenburger, Stephan Buck und deren Serviceteam.

Informationen über eventuell enthaltene Allergene stellen Ihnen unsere Serviceperlen sehr gerne zur Verfügung.

Alle Preise inkl. Nährwertsteuer und Bedienung.

Unsere kleine Winterkarte Februar 2019

Tagessuppe	<i>klein 3,80 groß 5,90</i>
Knoblauchbrot „Franziskus“ <i>Zwei Kugeln hausgemachte Knoblauchbutter mit Weißbrot</i>	<i>5,20</i>
Maultaschenauflauf „Winfried“ mit kleinem Salat <i>Zwei Putenmaultaschen mit Greyerzer Käse und Hollandaise-Soße überbacken</i>	<i>10,90</i>
Maultaschen „Wolfgang“ (ehemals „Günther“) <i>Gefüllt mit einer Farce aus Putenfleisch und Gemüse vom Putenhof Bentz und Salatbeilage</i>	<i>12,90</i>
Selbstgemachte Spanferkelmaultaschen „Donald“ <i>Gefüllt mit einer Farce aus gebackenem Spanferkel und Gemüse, mit Kraut- und Kartoffelsalat</i>	<i>12,90</i>
Selbstgemachte Spinat-Käse-Maultaschen „Katrin G.-E.“ <i>gefüllt mit einer Farce aus Spinat und dreierlei Käse, dazu ein leichter Joghurtdip und Salatbeilage</i>	<i>11,90</i>
Süßkartoffelravioli *veganes Gericht* <i>dazu warmer Rotkohlsalat und Petersilienwurzelpüree</i>	<i>11,80</i>
Rinderroulade mit Karottenkartoffelstampf	<i>14,80</i>