

# Tageskarte Juni 2018

Zusätzlich zu unserer großen gewohnten Hauptkarte haben wir folgende Leckereien im Angebot, die von Chefkoch Philipp Gruber und seinen Köchen Florian Maurer, Johannes D.Pastor, Azubi Sebastian Krieger, Elka Siudek, Maria & Ula Baba, Marek Marcinowski, Iza Kubala, Kathi Olechno, Nick Möltgen, sowie Konditormeisterin Helena Kesselring & Bäckermeister Sebastian Nagel mit Leidenschaft für Genuss zubereitet werden.

	€urata
Kohlrabisuppe mit geschmorten Tomaten      klein    3,80                      groß    5,90	
Gebackener Blumenkohl – Kartoffelbrandade – Tomate – Tahini	11,80
Flanksteak 250 gr. – lauwarmer Kartoffel-Quinoa Salat – Gurken-Harissa Dip	19,80
Selbstgemachter Matjessalat – Bratkartoffeln	14,20
Kalter Braten vom Roastbeef – Frankfurter grüne Soße – Wildkräutersalat – Baguette	19,80
<b>Johof-Burger „Sommerausgabe“:</b> Selbstgemachte Brötchen – 100% Bio-Rindfleisch Patty (Plattklops) – Käse – Baco – grüne Salsa Röst- und rote Zwiebeln – Chipotle Mayo – Salat – Kartoffelecken – Coleslaw	15,80
<b>alternativ</b> auch vegetarisch mit Halloumi – Grillkäse statt Fleisch	
Selbstgemachte Spanferkelmaultaschen „Silvio B.“ mit einer Farce aus gebackenem Spanferkel und Gemüse, dazu Salat	12,90
Selbstgemachte Spinat-Käse-Maultaschen „Katrin G.-E.“ mit einer Farce aus Spinat und dreierlei Käse dazu leichter Joghurt Dip und Salat	11,90
Beilagensalat	4,60
<i><b>Aus unserem Sündenlabor &amp; alles komplett selbst hergestellt:</b></i>	
Beerencrumble mit Buttermilch-Eis im Weckglas	5,90
Erdbeer-Trifle mit Kaffeemousse	4,90
Schokoladen Panna cotta mit Waldfruchtspiegel	2,80
<i><b>Kuchen sollst du suchen ☺</b></i>	
Schwarzwälder Kirschtorte - die Berühmte	3,80
DIE „Himbeerquarksahne“ Endlich mit frischen Johof.Himbeeren	3,60
Unser berühmter Erdbeerkuchen [Biskuit und Vanillepudding]	3,40
Joghurt-Beeren-Torte	3,40
Kokos-Ananas-Cremetorte	3,60
Gebackener Erdbeerkuchen vom Blech	3,40
Johannisbeerkuchen mit Baiser vom Blech	3,40
<i>Alle Kuchen gibt es auch in der <b>Lasterkammer</b> (gegenüber dem Hofladen) zum Mitnehmen!</i>	
Holundersaftschorle mit Joshis Holundersirup von Sträuchern um den Hof	0,5 l    4,20
Unser „Sommerweizen“ Hefeweizen mit selbstgemachtem Johannisbeersirup	0,5 l    4,10
Himbeerbowle mit Hannipies* frisch gezopften Himbeerlin	0,25 l    5,60

\*Hannipie – so nennen seine Freunde unseren lieben Johannes ☺