

# Tageskarte August 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, Umit Tura, Azubi Sebastian Krieger, Elka Siudek (seit 28 Jahren), Maria & Ula Baba, Marek Marcinowski, Iza Kubala, Kathi Olechno, sowie Konditormeisterin Helena Kufner (geb.Kesselring ©), Konditorin Tanja Bandelin, sowie Bäckermeister Sebastian Nagel und Konditorenazubi Luca Kotschenreuther mit Leidenschaft für Genuss zubereitet werden.

			€urata
Tomatensuppe mit Brotkracherle	klein	2,90	groß 4,80
Gebackener Blumenkohl – Kartoffelbrandade – Tomate – Tahini (Sesampaste)			11,80
Flanksteak 250 gr. – lauwarmer Kartoffel-Quinoa Salat – Gurken-Harissa Dip			22,80
Selbstgemachte Linguine (Bandnudle) – Tomatenpesto – Rucola – Parmesan			9,80
Panierte + gebackene Johof-Aubergine mit Tomatensalsa und Salat <i>SEHR LECKER!</i>			12,40
<b>Johof-Burger „Sommerausgabe II“:</b>			
Selbstgemachte Brötchen–100% Rindfleisch Patty v. Bio-Metzger Gieße – Parmesan – Tomate – rote Zwiwwl – Oliven-Kräuter Tapenade – Aiolimayo – Rucola – 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
<b>Beilagensalat</b>			
Gekochter Maiskolben mit Butter			4,60
			3,40
<b><i>Aus unserem Sündenlabor &amp; alles komplett selbst hergestellt:</i></b>			
Beerencrumble mit Buttermilch-Eis im Weckglas			5,90
Erdbeer-Trifle mit Kaffeemousse			4,90
Pfirsich-Mango Ragout mit Joghurtmousse im Glas			2,80
<b><i>Kuchen sollst du suchen ☺</i></b>			
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
Bananencremetorte			3,60
Heidelbeerrahmkuchen mit Streusel vom Blech			3,40
Zwetschgenkuchen mit Streusel vom Blech			3,40
<i>Alle Kuchen gibt es auch in der Lasterkammer (gegenüber dem Hofladen) zum Mitnehmen!</i>			
Minzeschorle mit Joshis Minzsirup		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 ☺