

Drei Scheiben unserer Gemüsebratlinge
mit Remoulade oder veganem Dip und Salat 11,60

Und die JoHof-Klassiker:

Maultaschenauflauf mit kleinem Salat
Aus je 2 Maultaschen, mit Allgäuer Bergkäse und Sauce Hollandaise überbacken

- „Winfried“, gefüllt mit Pute und Gemüse 12,90
- „Christine“, gefüllt mit Spanferkel und Gemüse 12,90
- „Robert“, gefüllt mit Spinat und Käse 12,90

3 mit Farce gefüllte Maultaschen mit Salatbeilage

- „Wolfgang“, gefüllt mit Pute und Gemüse 14,90
- „Erika“, gefüllt mit Spanferkel und Gemüse 14,90
- „Annalena“, gefüllt mit Spinat und Käse 14,90

Unser berühmter JoHof- Flammkuchen

- mit Speck & Zwiebeln 10,90
- mit Speck, Zwiebeln und Allgäuer Bergkäse 11,90
- mit Speck, Zwiebeln und echtem Münsterkäse 11,60
- mit echtem! Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln 13,90
- mit bayrischer Schwarzwurst, Birne und Zwiebeln 11,90
- mit Apfel & Zimt 11,60
- mit Apfel & Zimt & Rum-Calvados flambiert 12,90

Salatschüssel „Hofhuhn Jolanthe“ - Winterausgabe
mit unserem Hausdressing & Brot 10,90
... mit echtem! Schafskäse, provenzalischen Oliven und Peperoni 13,90
... mit hochwertiger Putenbrust vom Hof Bentz und Emmentaler 14,90

Beilagensalat 5,90

Johof-Burger - Winterausgabe:
Selbstgemachte Brötchen – 100% Rindfleisch Patty 200 gr.
vom Bio-Metzger Gießle – Kartoffelecken – Coleslaw – Bacon –
Kürbischutney – rote Zwiebeln – Preiselbeermayo – Salat –
Käse – Röstzwiebeln 17,30

alternativ
auch vegetarisch mit **Halloumi-Grillkäse** statt Fleisch

„Pfälzer Teller“ vom Metzger Herrwerth/Kirrlach
Bratwurst, Saumagen, Leberknödel mit Sauerkraut und Soß' 14,30

2 Leberknödel vom Metzger Herrwerth
mit Sauerkraut oder unserem Kartoffelsalat und Soß' 11,90

Drei Scheiben Saumagen vom Metzger Herrwerth
mit Sauerkraut oder unserem Kartoffelsalat und Senf 12,50

Ein Paar Bratwürste vom Metzger Herrwerth
mit Sauerkraut oder unserem Kartoffelsalat und Senf 9,80

Ein Paar Wienerle vom Metzger Herrwerth
mit Sauerkraut oder unserem Kartoffelsalat und Senf 9,00

Obiges jeweils ohne Sauerkraut/Kartoffelsalat, nur mit Brot – 3,00

Unser Wurstsalat mit Brot 9,90

Geschmorte Ochsenbacken vom heimischen Rind
mit Selleriepüree und Serviettenknödel 19,90

Frischer Backfisch aus Kabeljau
mit Remoulade und unserem Kartoffelsalat 15,30

Aus unserem Sündenlabor:

Eierlikör-Panna cotta *Glas* 3,60

Apfel-Crumble im Weck-Glas mit einer Kugel Eis nach Wahl 6,90

Frankfurter Kranz 3,40

Linzertorte 3,20

Selbstgemachte Hanni & Harry Eiskrem *große Boll* 2,00
Vanille · Haselnuss · Schoko · Himbeere · Zitrone · Erdbeere · Joghurt ·
Tiramisu · Pistazie · Cassis

Weinempfehlungen:

Weißburgunder trocken 2020 ¼ l 6,60

Weingut Geh. Rat Dr. v. Bassermann-Jordan, Deidesheim, Pfalz

Spätburgunder trocken 2018 ¼ l 6,80

Weingut Gaul, Sausenheim, Pfalz

Unsere ausführliche Weinkarte verführt gerne noch in großer Vielfalt!

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Die Preise sind in Euronen, inklusive Nährwertsteuer und Bedienung

Unsere Winterkarte 2022

Florian Maurer, Sebastian Krieger, Sebastian Riffel kochen, unterstützt von Ula Baba, Gosia Nawrocka und Marek Marcinowski für Sie. Die Konditormeisterinnen Helena Kufner und Tanja Bandelin sorgen mit großer Leidenschaft für das süße Vergnügen. Umsorgen werden Sie Svenja Räch, Markus Gornicki, Joshua Sillmann, Dennis und Dominik Brandenburger, die von Miriam Gieser, Claudia Mrotzek und Michael Wickenheißer mit dem Drumherum unterstützt werden. Gregor Berger sorgt für die Logistik und der Haarald, das letzte Schaf, der tut wichtig.

Im Voraus:

Kürbissuppe klein 3,90 groß 5,90

Knoblauchbrot „Franziskus“
eine Kugel hausgemachte Knoblauchbutter mit Weißbrot 3,80

Geräuchertes Forellenfilet aus dem Elmsteiner Tal
mit Preiselbeersahnemeerrettich 9,80

Vegetarisch:

Selbstgemachte Käsespätzle mit Salat 14,90

Ofengemüse mit Rote-Bete-Hummus, Tahinisoße und
Süßkartoffelalafel **rein pflanzlich** 14,90

Schafskäseauflauf
mit echtem Schafskäse auf Paprikagemüse mit Salat 13,40