

Menu à la carte

from restaurant Johannes

3 courses

Voorgerechten/Starters

Ceviche makreel

Inktvis | Gepekelde ui | Limoen

Ceviche mackerel

Squid | Pickled onion | Lime

Mousse van geitenkaas

Rode biet | Koraalzwam | Pistache

Mousse of goat cheese

Beetroot / Coral mushroom / Pistachio

Zalm

Dilletopjes | Komkommer | Gezouten citroen

+ 10 gram kaviaar, supp. € 30

Salmon

Dill tops | Cucumber | Preserved lemon

+ 10 gram caviar, supp. €30,-

Gerookte eendenborst

Eendenlever | Aceto balsamico | Hazelnoot

Smoked duck breast

Duck liver | Aceto balsamico | Hazelnut



Hoofdgerechten/ *Main courses*

Runderlende en Mafe

Pompoen | Cassave | Macadamia

Beefloin and Mafé

Pumpkin / Cassava / Macadamia

Vangst van de dag

Wisselende vis | Seizoensgebonden garnituur

Catch of the day

Daily Changing Fish | Seasonal Vegetables

Knolselderij

Maïs | Tijm | Parmigiano Reggiano

Celeriac

Corn | Thyme | Parmigiano Reggiano



Nagerechten/ Desserts

Kaas

Selectie van Europese kazen | Zoet garnituur

Cheese

Selection of European cheeses | Sweet accompaniment

Out of Space

Peer | Rode biet | Vanille

Out of Space

Pear | Beetroot | Vanilla

Pure chocolade

Mousse | Sinaasappel | Notencrumble

Dark chocolate

Mousse | Orange | Crumble of nuts

Koffie, thee met bonbon

Coffee, tea with bonbon



Hoofdgerechten / Main courses (specials)

Zeetong (suppl €15,-)

Peterselie | Braadjus | Citroen

Dover sole (suppl €15,-)

Parsley | Butter sauce | Lemon

Tournedos Rossini (suppl € 7,50)

Eendenlever | Aardappel | Madeira

Tournedos Rossini (suppl €7,50)

Duck liver / Potato / Madeira

