

Menu à la carte

Restaurant Johannes

3 gangen / 3 courses

*

Voorgerechten/Starters

Makreel

Gerookte creme fraiche | Tomaat | Ponzu (friszure saus)

Mackerel

Smoked creme fraiche | Tomato | Ponzu (tangy sauce)

Coeur de Boeuf

Tomaat | Basilicum | Mozzarella

Coeur de Boeuf

Tomato / Basil / Mozzarella

Zalm

Dilletopjes | Komkommer | Gezouten citroen
+ 15 gram kaviaar, suppl. € 30

Salmon

Dill tops | Cucumber | Preserved lemon
+ 15 grams caviar, suppl. €30,-

Varkenswang

Wortel | Mosterd | Zilverui

Pork Cheek

Carrot | Mustard | Pickled onion

Terrine Eendenlever (suppl. €5,-)

Rode biet | Aceto balsamico | Hazelnoot

Terrine Duck Liver (suppl. €5,-)

Beetroot | Aceto balsamico | Hazelnut



Hoofdgerechten/ *Main courses*

Wilde Eend

Zuring | Aardappel | Biet

Wild Duck

Sorrel / Potato / Beetroot

Vangst van de dag

Wisselende vis | Seizoensgebonden garnituur

Catch of the day

Daily Changing Fish | Seasonal Vegetables

Spitskool *(vegetarisch)

Kokos | Wortel | Kerrie

Celeriac *(vegetarian)

Coconut | Carrot | Curry

Ravioli *(vegetarisch)

Camembert | Seizoensgebonden groenten

Ravioli *(vegetarian)

Camembert | Seasonal vegetables



Nagerechten/ Desserts

Kaas

Selectie van Europese kazen | Zoet garnituur

Cheese

Selection of European cheeses | Sweet accompaniment

Mango

Kalamansi (citrus) | Kwark | Vanille

Mango

Calamansi (citrus) | Cottage cheese | Vanilla

Pure chocolade

Mousse | Framboos | Limoen

Dark chocolate

Mousse | Raspberry | Lime

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 € 8,00)

Eendenlever | Aardappel | Madeira

Tournedos Rossini (suppl €8,00)

Duck liver / Potato / Madeira

