

Menu à la carte

Restaurant Johannes

3 gangen / 3 courses

Voorgerechten/Starters

Koningsbaars

Venkel | Bleekselderij | Dragon

Corvina

Fennel | Celery | Tarragon

Coeur de Boeuf

Mozzarella | Sjalot | Kervel

Coeur de Boeuf

Mozzarella | Shallot | Chervil

Zalm

Dilletopjes | Komkommer | Gezouten citroen

Salmon

Dill tops | Cucumber | Cured lemon

Runderwang

Tomaat | Peterselie | Sjalot

Beef Cheek

Tomato | Parsley | Shallot

Terrine van Eendenlever (suppl. €5,-)

Brioche | Aceto balsamico | Vijg

Duck Liver terrine (suppl. €5,-)

Brioche | Aceto balsamico | Fig



Hoofdgerechten/ *Main courses*

Lam

Vadouvan | Aubergine | Paprika

Lamb

Vadouvan / Aubergine / Paprika

Vangst van de dag

Wisselende vis | Seizoensgebonden garnituur

Catch of the day

Daily Changing Fish | Seasonal Vegetables

Tournedos (suppl €8,-)

Eendenlever | Aardappel | Madeira

Tournedos (suppl €8,-)

Duck liver | Potato | Madeira

Aubergine - tournedos *(vegetarisch)

Groente demi-glace | Shii-take | Paprika

Eggplant tournedos *(vegetarian)

Vegetable demi-glace | Shii-take | Bell pepper



Nagerechten/ Desserts

Kaas

Selectie van Europese kazen | Zoet garnituur

Cheese

Selection of European cheeses | Sweet accompaniment

Mango

Vanille | Passievrucht | Chocolade

Mango

Vanilla | Passion fruit | Chocolate

Aardbei

Rabarber | Peterselie | Hibiscus

Strawberry

Rhubarb | Parsley | Hibiscus

Koffie, thee met bonbon

Coffee, tea with bonbon

