



Voorgerechten/Starters
Restaurant Johannes

Charcuterie

Pata Negra | Fuet | Salchichon iberico | Olijven | Tomaten tapenade

Charcuterie

Pata Negra | Fuet | Salchichon iberico | Olives | Tomato tapenade

Zalm

Dilletopjes | Komkommer | Gezouten citroen

Salmon

Dill tops | Cucumber | Cured lemon

Kabeljauw

Komkommer | Avocado | Citrus

Codfish

Cucumber | Avocado | Citrus

Biet

Geiten yoghurt | Walnoten | Rode ui

Beetroot

Goat yogurt | Walnuts | Red onion

Rendang

Madeira | Ui | Aardappel

Rendang

Madeira | Onion | Potato





Voorgerechten/Starters
Restaurant Johannes

Oesters creuse (supplement €5,-)

6 oesters | Citroen | Wijnazijn | Sjalot

Oysters creuse (supplement €5,-)

6 oysters | Lemon | Vinegar | Shallot

Terrine van eendenlever (supplement €8,-)

Brioche | Aceto balsamico | Appel

Duck liver terrine (supplement €8,-)

Brioche | Aceto balsamico | Apple





Hoofdgerechten/ Main courses

Restaurant Johannes

Vangst van de dag

Wisselende vis | Seizoensgebonden garnituur

Catch of the day

Daily changing fish | Seasonal vegetables

Diamanthaas

Aardappel | Wortel | Mosterd

Petite Tender

Potato | Carrot | Mustard

Knolselderij

Groente demi-glace | Ui | Aardappel

Celeriac

Vegetable demi - glace | Union | Potato

Tournedos (supplement €8,-)

Eendenlever | Aardappel | Madeira

Tournedos (supplement €8,-)

Duck liver | Potato | Madeira





Nagerechten / Desserts
Restaurant Johannes

Kaas

Selectie van Europese kazen | Zoet garnituur

Cheese

Selection of European cheeses | Sweet accompaniment

Peer

Karamel | Vanille | Amandel

Pear

Caramel | Vanilla | Almond

Bergamot

Basilicum | Yoghurt | Vanille

Bergamot

Basil | Yoghurt | Vanilla

Koffie, thee met bonbon

Coffee, tea with bonbon

