



Hotel Johannerbad

APÉRITIF

BELSAZAR ROSÉ BITTER LEMON EIN FRUCHTIG LEICHTER WEIN-APÉRITIF DER SEINESGLEICHEN SUCHT. AUS HOCHWERTIGEN WEINEN AUS SÜDBADEN	GLAS 0,1L	4,20
GRÜNER VELTLINER JAHRGANGSSEKT BRUT MÉTHODE TRADITIONELLE STILVOLL PFEFFRIG - EINE HOMMAGE AN DIE PARADEREBSORTE ÖSTERREICHS - EIN GANZ BESONDERER PRICKELNDER GENUSS!	GLAS 0,1L	6,80
GRAPEFRUIT GRENADINE ALKOHOLFREI		3,90

VORSPEISEN & SUPPEN

SOMMERSALATE

HOLUNDERESSIG SONNENBLUMENKERNE CRÔUTONS		6,60
--	--	------

ZIEGENFRISCHKÄSEPRALINE

PUMPERNICKEL ERDBEER-TOMATENGAZPACHO KÜRBISKERNKROKANT		11,00
--	--	-------

CARPACCIO VOM HOHENLOHER RIND

LIMETTEN-OLIVENMARINADE PARMESAN PINIENKERNE		12,50
--	--	-------

SALTIM BOCCA VOM SEETEUFEL

PFIRSICH HONIG FENCHEL BROTCCHIP		12,00
--------------------------------------	--	-------

CURRYSCHAUMSUPPE

WASSERMELONE ROTE KRESSE		6,50
----------------------------	--	------

KRAFTBRÜHE | KRÄUTERFLÄDLE | SCHNITTLAUCH

5,80

SALATE

SALATTELLER

GEBRATENE POULARDENBRUST GEWÜRZMELONE		16,00
---	--	-------

SOMMERLICHE SALATE

GEBRATENE FISCHMEDAILLONS GARNELEN KRÄUTERSAUERRAHM		16,50
---	--	-------

ZUPFSALAT

STREIFEN VOM HOHENLOHER RINDERRÜCKEN KRÄUTERSCHMAND		19,00
---	--	-------



Hotel Johanniterbad

UNSERE 3-GANG HEIMAT- & GENUSSMENÜS VOM KÜCHENCHEF EMPFOHLEN

TOMATEN-INGWERSUPPE
BASILIKUM

5,50

* * *

KABELJAU LOINS GEBRATEN
JUNGES KRAUT | ROTE BETE CHIP
ROSMARINKARTOFFELN

24,50

WEISSBURGUNDER TROCKEN,
WEINGUT J. HEGER BADEN 0,1L 2,60

ODER

REHSCHNITZEL VOM ROTTWEILER WILD
PFIFFERLINGE | PREISELBEEREN
HAUSGEMACHTE BUTTERSPÄTZLE

19,50

SPÄTBURGUNDER TROCKEN,
WEINGUT BERCHER BADEN 0,1L 3,00

ODER VEGETARISCH

RISOTTO | PECORINO |
TAMARILLO | PFIFFERLINGE | BASILIKUM

18,00

GUTEDEL TROCKEN, BIOWEIN
WEINGUT ZÄHRINGER BADEN 0,1L 2,60

MENÜDESSERT

ROSMARIN PANNA COTTA
PASSIONSFRUCHTSORBET
SESAMBLÄTTER | BEEREN

6,50

MENÜPREIS FISCH	35,50
MENÜPREIS FLEISCH	30,50
MENÜPREIS VEGETARISCH	29,00



Hotel Johannerbad

Maier's Feinschmeckermenü

AMUSE BOUCHE

* * *

DÉLICE VOM ZANDER UND SAIBLING
OLIVENMARINADE | GEBRATENE RIESENGARNELE
ERBSEN PANNA COTTA

* * *

GEEISTE MINZSUPPE

PFIRSICHSPIEB

* * *

REHRÜCKENFILETSCHNITZLING
ERDBEER-BURGUNDERSAUCE | SAUTIERTE PFIFFERLINGE
BUTTERSCHNITZLING

* * *

VALRHONA SCHOKOLADENMOUSSE
BEERENGAZPACHO | BASILIKUMSORBET

* * *

FEINGEBÄCK

54,00

Wohlfühl Menü

AMUSE BOUCHE

* * *

KARTOFFEL-MINZMAULTASCHEN
WILDKRÄUTERSALAT | HONIGTOMATE

* * *

POULARDENBRUST MARINIERT
PFIFFERLINGE | TOMATEN | ZITRONENTHYMIAN
CHIASAMENKARTOFFELN

* * *

LIMONENCREME

ERDBEERSALAT | KAREMELLGITTER

* * *

FEINGEBÄCK

38,00



Hotel Johannerbad

FISCH & FLEISCH

SAIBLINGFILET GEBRATEN
BASILIKUMÖL | LIMETTEN FENCHEL | PINIENKERNNUDELN 26,00
KLEINERE PORTION 22,50

BÖSINGER LAMMRÜCKEN ROSA GEBRATEN
THYMIANBLÜTENSauce | OFENTOMATEN | HONIGKAROTTEN
WÜRFELKARTOFFELN 30,00

SCHNITZEL WIENER ART VOM LANDSCHWEINRÜCKEN
BRATKARTOFFELN | FRÜHLINGSSALAT 14,90

HOHENLOHER ROSTBRATEN
JUS | PETERSILIENKAROTTEN | HAUSGEMACHTE BUTTERSPIÄTZLE 24,50

SURF & TURF
RINDERFILET | RIESENGARNELE | MEDITERRANES GEMÜSE
ÜBERBACKENE KARTOFFELN 34,00

VEGETARISCHES GERICHT

PIFFERLINGSNUDELN
RUCOLA | HONIGTOMATEN 17,00

KALTE GERICHTE

SCHWÄBISCHER WURSTSALAT MIT WURST VOM HOHENLOHER SCHWEIN
MIT NR. 9 ASPARTUM, NR. 8 PHOSPHAT, NITRITPÖKELSALZ 9,50

HAUSGEBEIZTER LACHS
KRÄUTERSAUERRAHM | KLEINE SALATE 13,50

FRISCHE MATJESFILETS
HAUSFRAUENSauce | BUTTERKARTOFFELN | SALATGARNITUR 13,90



Hotel Johannerbad

DESSERTS

VERSCHIEDENE SORBETS JE KUGEL	3,50
GEMISCHTES EIS MIT EISWAFFEL	5,20
VALRHONA SCHOKOLADENMOUSSE BEERENGAZPACHO BASILIKUMSORBET BASILIKUMPESTO	11,00
BUTTERMILCHCREME JOHANNISBEERSORBET BAISER	9,80
AUSWAHL VERSCHIEDENER BIOLAND KÄSESORTEN VOM MOOSHOF IN TENNENBRONN MIT EINGELEGTEN ROTEN TRAUBEN ZITRONENHASELNUSS HAUSGEMACHTES KNÄCKEBROT	10,50

Wir kochen eine frische Küche ohne Geschmacksverstärker und verwenden wenn möglich Produkte von heimischen Erzeugern und von Lieferanten die wir schon lange kennen. Unser Gemüsehändler beliefert uns seit über 40 Jahren mit erstklassiger Qualität. Fleisch servieren wir zum Teil in Bioland Qualität



Küchenannahmezeiten
von 11.45 Uhr bis 13.45 Uhr
und
von 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Unser Restaurant ist sonntags und feiertags ab 15.00 Uhr und Montag mittags geschlossen
(geöffnet von Montag abends bis Sonntag/Feiertag mittags)

Das Hotel hat keinen Ruhetag
Anreise sonntags bis 21.00 Uhr möglich
nach Absprache auch später