



Hotel Johanniterbad

APÉRITIF

2016 PINOT BLANC LES PRINCES ABBES DOMAINES SCHLUMBERGER ELSASS FRANKREICH AOC	0,1L	3,20
HOLUNDERSPRITZ MIT SORTENREINEM HOLUNDERSAFT ALKOHOLFREI	0,1L	3,70

VORSPEISEN

FRÜHLINGSSALAT HOLUNDERDRESSING SONNENBLUMENKERNE CRÔUTONS		6,60
GEIFERTSHOFENER ZIEGENKÄSE ROMANASALAT KORIANDER HONIGSCHALOTTE		10,50
GEBRATENES BACHFORELLENFILET VOM LOHMÜHLENBACH RAUKE APFEL ROTE KRESSE		14,00
GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL KARAMELLISIERTE BANANE GRÜNER SPARGEL HASELNÜSSE		13,50

SUPPEN

KRAFTBRÜHE GRIEBKLÖBCHEN KLEINES SUPPENGEMÜSE		6,00
FISCHSUPPE FORELLENKLÖBCHEN ZITRONENSCHAUM ROTE KRESSE		7,00

TELLERGERICHTE

SCHNITZEL WIENER ART VOM LANDSCHWEINRÜCKEN BRATKARTOFFELN FRÜHLINGSSALAT		15,50
FRISCHE MATJESFILETS HAUSFRAUENSAUCE BUTTERKARTOFFELN SALATGARNITUR		13,90
TAFELSPITZ APFELMEERRETTICHSAUCE ROTE BETE WÜRFELKARTOFFELN		17,50



Hotel Johannerbad

MAIER'S FEINSCHMECKERMENÜ

AMUSE BOUCHE

* * *

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

KARAMELLISIERTE BANANE | GRÜNER SPARGEL | HASELNÜSSE

* * *

KRÄUTERSCHAUMSUPPE

POULARDENSATE | ERDBEEREN | ROTE KRESSE

* * *

RHABARBERSORBET

KARDAMON | GRANATAPFEL | MINZE

* * *

BÖSINGER LAMMRÜCKEN

THYMIANBLÜTENSAUCE | OLIVENMARMELADE

LIMETTENFENCHEL | WÜRFELKARTOFFELN

* * *

SCHOKOLADENTARTE

APRIKOSE | PFEFFER | KAFFEEEIS

FEINGEBÄCK

62,00

DAZU PASSEND UNSERE WEINREISE 18,30

FRAGEN SIE BITTE UNSER SERVICEPERSONAL

WOHLFÜHL FISCHMENÜ

AMUSE BOUCHE

* * *

DELICE VOM ZANDER | SAIBLING

FRISÉESALAT | PINIENKERNE

* * *

GEBRATENE BACHFORELLE VOM LOHMÜHLENBACH

ZUCKERSCHOTENGEMÜSE | SCHMORTOMATE | ROSMARINKARTOFFELN

* * *

BERGAMOTTESORBET | MANGO

MINZE | ERDBEEREN

FEINGEBÄCK

40,00



Hotel Johanniterbad

HAUPTGERICHTE

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET
SAUTIERTER TOMATEN | VERBENENPESTO | PINIENKERNNUDELN 26,00
KEINERE PORTION 22,00

BÖSINGER LAMMRÜCKEN ROSA GEBRATEN
THYMIANBLÜTENSauce | OLIVENMARMELADE | LIMETTENFENCHEL
WÜRFELKARTOFFELN 32,00

HOHENLOHER ROSTBRATEN
JUS | FRÜHLINGSGEMÜSE | HAUSGEMACHTE BUTTERSCHNITZLE 25,00

KALBSFILET | LIMETTE | FRÜHLINGSSPINAT
POLENTA | PECORINO 27,50

GESCHMORTE KALBSSCHULTER | STEINCHAMPIGNONS
GRÜNER SPARGEL | FREGOLA SARDA 21,50

KALTE GERICHTE

HAUSGEBEIZTER LACHS | KRÄUTERSAUERRAHM
KLEINE SALATE 13,50

FRÜHLINGSSALATE | STREIFEN VOM HOHENLOHER ROASTBEEF
KRÄUTERSAUCE 18,50

Sehr geehrte Gäste

soweit Sie von **Allergenen** betroffen sind melden Sie sich bitte.
Wir haben eine Aufstellung auf der ersichtlich ist welche allergene
Zutaten (z.B. Eier, Fisch, Milch, Schalentiere etc...) in
unseren Speisen enthalten sind. Wir weisen darauf hin, dass
trotz sorgfältiger Arbeitsweise unserer Mitarbeiter
eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden kann.