



Hotel Johanniterbad

APERITIF

DAS BESONDERE GLAS SEKT

„GRÜNER VELTLINER JAHRGANGSSEKT BRUT“

FLASCHENGÄRUNG, STILVOLL, PFEFFRIG GLAS 0,1L 6,50

ROYAL ORANGE ALKOHOLFREI | HOLUNDERBLÜTENSIRUP | ORANGENSIRUP
ORANGENSAFT | TONIC WATER GLAS 0,1L 4,00

VORSPEISEN & SUPPEN

SOMMERSALATE

HOLUNDERESSIG | SONNENBLUMENKERNE | CRÔUTONS 7,00

SALTIM BOCCA VOM SEETEUFEL | TRÜFFELMAYONNAISE | LIMETTEFENCHEL |
APRIKOSE 14,00

REHSALAMI VOM NECKARTAL | HONIGTOMATEN | RAUKE |
MOOSHOFER WEIDEKÄSE AUS TENNENBRONN 13,50

LÖWENZAHNMAULTASCHEN | VERBENPESTO | HASELNÜSSE | HIMBEEREN 11,00

CARPACCIO VOM HOHENLOHER RIND
LIMETTEN-OLIVENMARMELADE | PECORINO | PINIENKERNE 13,50

GARTENKRÄUTERSUPPE | REHSATÉ | ROTE KRESSE 7,50

KALTE ROTE BETESUPPE | GERÄUCHERTER SAIBLING VOM LOHMÜHLENBACH
PIMPERNELLE 6,80

SALATE

SALATTELLER

GEBRATENE POULARDENBRUST | GEWÜRZMELONE 16,50

SOMMERLICHE SALATE

GEBRATENE FISCHMEDAILLONS | GARNELEN | KRÄUTERSAUERRAHM 17,50

ZUPFSALAT

STREIFEN VOM HOHENLOHER RINDERRÜCKEN | KRÄUTERSCHMAND 20,00



Hotel Johannerbad

MAIER'S FEINSCHMECKERMENÜ

AMUSE BOUCHE

* * *

BACHFORELLENDÉLICE VOM LOHMÜHLENBACH | LIMETTENMARINADE | SAUERRAHM

* * *

APRIKOSENSORBET | CARACAS PFEFFER | PINIENKERNE | HIMBEEREN

* * *

LAMMRÜCKEN VOM SCHÄFER HETZEL | OLIVENMARMELADE | THYMIANJUS |
PECORINOKARTOFFELN

* * *

MANDELBISQUIT | VANILLE-ZITRONENCREME | BEEREN |
VALRHONA SCHOKOLADENMOUSSE

* * *

FEINGEBÄCK

57,00

WOHLFÜHL MENÜ

AMUSE BOUCHE

* * *

LÖWENZAHNMAULTASCHEN | HASELNÜSSE | HIMBEEREN |
VERBENENPESTO

* * *

POULARDENBRUST | KRÄUTERGRAUPEN | PFIFFERLINGE |
HONIGTOMATE

* * *

EINGELEGTER WEIßER PFIRSICH | MOHNEIS |
LAVENDEL | BEEREN



* * *

FEINGEBÄCK

38,00



Hotel Johannerbad

FISCH & FLEISCH

KALBSFILET VANILLE WEIßE BOHNEN MADEIRASAUCE FREGOLA SARDA	29,00
HOHENLOHER ROSTBRATEN JUS SOMMERLICHES GEMÜSE HAUSGEMACHTE BUTTERS PÄTZLE	25,00
SEETEUFEL GEBRATEN TOMATEN VERBENENPESTO RAZ EL HANOUT POLENTA INGO HOLLAND	28,00
	KLEINERE PORTION 24,00
REHRÜCKEN VOM NECKARTAL WASSERMELONE HEIDELBEERPESTO PFIFFERLINGE FUSILLI	32,00
SCHNITZEL WIENER ART VOM LANDSCHWEINRÜCKEN BRATKARTOFFELN SOMMERSALAT	15,50
KALTE GERICHTE	
HAUSGEBEIZTER LACHS KRÄUTERSAUERRAHM KLEINE SALATE	14,00
FRISCHE MATJESFILETS HAUSFRAUENSAUCE BUTTERKARTOFFELN SALATGARNITUR	14,00



Hotel Johannerbad

DESSERTS

AFFOGATO ESPRESSO VANILLEEIS NUSSSCHNITTE	5,50
VERSCHIEDENE SORBETS JE KUGEL	3,50
GEMISCHTES EIS MIT EISWAFFEL	5,20
EINGELEGTER WEIBER PFIRSICH MOHNEIS LAVENDEL BEEREN	10,00
MANDELBISQUIT VANILLE-ZITRONENCREME BEEREN VALRHONA SCHOKOLADENMOUSSE	11,00
AUSWAHL VERSCHIEDENER BIOLAND KÄSESORTEN VOM MOOSHOF IN TENNENBRONN MIT EINGELEGTEN ROTEN TRAUBEN ZITRONENHASELNUSS HAUSGEMACHTES KNÄCKEBROT	10,50

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, SCHALETIERE ETC...) IN UNSEREN SPEISEN ENTHALTEN SIND. WIR WEISEN DARAUF HIN, DASS TROTZ SORGFÄLTIGER ARBEITSWEISE UNSERER MITARBEITER EINE KREUZKONTERMINATION NICHT AUSGESCHLOSSEN WERDEN KANN.

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