



Hotel Johanniterbad

ZU BEGINN

HERBSTLICHER SALATTELLER GERÖSTETE KÜRBISKERNE KÜRBISKERNÖL APFELBALSAM	8,00
POCHIERTES EI VOM HOGGUT JAUCH BURGUNDERTRÜFFEL SELLERIE	14,00
HAUSGEMACHTE STEINPILZMAULTASCHEN EBERESCHEN MANDELN SAUERKLEE	11,50
GEBRATENES BACHFORELLENFILET VOM „LOHMÜHLENBACH“ EINGELEGTE ROTE BETE PETERSILIENPESTO FRISÉE	13,50
KRAFTBRÜHE KRÄUTERFLÄDLE GEMÜSESTREIFEN SCHNITTLAUCH	6,50
HASELNUSSCREMESUPPE JAKOBSMUSCHEL MANGO ROTER KLEE	9,00
MAIER'S KLASSIKER	
NUSSSCHNITZEL VOM REH AUS DEM NECKARTAL GEWÜRZROTKRAUT BIRNE BUTTERSPÄTZLE	19,50
WIENER SCHNITZEL VOM KALB PREISELBEEREN BRATKARTOFFELN HERBSTLICHER SALATTELLER	23,50
TAFELSPITZ BOUILLONKARTOFFELN ROTE BETE EINGELEGTER KÜRBIS MEERRETTICH	18,50
HAUSGEBEIZTER LACHS KRÄUTERSAUERRAHM KLEINEN SALATEN	14,50
GOURMETSALAT STREIFEN VOM HOHENLOHER RINDERRÜCKEN KRÄUTERQUARK	20,00



Hotel Johanniterbad

MAIER'S FEINSCHMECKERMENÜ

AMUSE BOUCHE

* * *

SASHIMI KARIMILACHS | GELBE BETE | WASABIMAYO | ROTE KRESSE

* * *

STEINPILZ NAGE | KÜRBIS | SAUERKLEE

* * *

SANDORN VANILLEEIS | KANDIERTER INGWER

* * *

REHRÜCKEN VOM NECKARTAL | PASTINAKEN | BUCHENPILZE

ZWETSCHGEN | KRÄUTERKNÖPFLE

* * *

WEIßE SCHOKOLADENTARTE | QUITTEN | SCHOKOLADENSORBET | KLEE

* * *

FEINGEBÄCK

70,00

WEINREISE

28,00

WOHLFÜHL FISCHMENÜ

AMUSE BOUCHE

* * *

GEIFERTSHOFENER ZIEGENKÄSE | AVOCADO | ROSA GRAPEFRUIT | FELDSALAT

* * *

BACHFORELLE VOM „LOHMÜHLENBACH“

ZUCKERSCHOTEN | AMARANTHKARTOFFELN

* * *

ZWETSCHGENRÖSTER | GESALZENES KARAMELLEIS

* * *

FEINGEBÄCK

43,00



Hotel Johannerbad

UNSERE 3-GANG HEIMAT- & GENUSSMENÜS VOM KÜCHENCHEF EMPFOHLEN

KÜRBIS-INGWERSUPPE
CURRYPOPCORN | SAUERKLEE

6,00

* * *

LACHS LABEL ROUGE | HAUSGEMACHTE NUDELN
RÜBCHENRAGOUT | GEMÜSESTROH
PETERSILIENPESTO

26,00

*GRAUBURGUNDER TROCKEN,
WEINGUT CLAUB BADEN 0,1L 3.60*

ODER

REHRAGOUT VOM NECKARTAL | PREISELBEEREN
WALDPILZE | BUTTERSPIÄTZLE

22,00

*SPÄTBURGUNDER TROCKEN,
WEINGUT BERCHER BADEN 0,1L 3.20*

ODER VEGETARISCH

ZITRUSFRÜCHTERISOTTO | AVOCADO
PARMESAN | WALDPILZE | FELDSALAT

18,00

*AUXERROIS TROCKEN
WEINGUT KRESS BADEN 0,1L 4.50*

MENÜDESSERT

CRÈME BRÛLÉE | CASSIS SORBET
GESALZENES KARAMELL ESPUMA

7,00

MENÜPREIS FISCH	37,50
MENÜPREIS FLEISCH	33,50
MENÜPREIS VEGETARISCH	29,50



Hotel Johannerbad

AUS DEN MEEREN, FLÜSSEN UND SEEN

ZANDERFILET GEBRATEN | APFELRAHMWIRSING
KARTOFFELSTAMPF MIT SPECKBUTTERBRÖSEL | PETERSILIE 29,00

VON WIESEN & AUS WÄLDERN

GESCHMORTE RINDERBACKEN | STEINPILZE | KÜRBIS
HAUSGEMACHTE NUDELN 25,00

HOHENLOHER ROSTBRATEN
JUS | HERBSTLICHES GEMÜSE | BUTTERSPÄTZLE 26,50

REHRÜCKEN VOM NECKARTAL | PASTINAKEN | BUCHENPILZE
INGWER-ZWETSCHGEN | KRÄUTERKNÖPFLE 33,00

AUS DEM GARTEN

BURGUNDERTRÜFFEL MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN
KÜRBIS | RÖSTBROT 24,00



Hotel Johanniterbad

DAS SÜßE ENDE

AFFOGATO ESPRESSO VANILLEEIS NUSSSCHNITTE	5,50
VERSCHIEDENE SORBETS, JE KUGEL	3,50
WEIßE SCHOKOLADENTARTE QUITTEN SCHOKOLADENSORBET KLEE	12,00
ZWETSCHGENRÖSTER GESALZENES KARAMELLEIS	9,50
CRÊPES SUZETTES DÜNNE PFANNKUCHEN IN EINER ORANGENMARINADE AM TISCH FLAMBIERT AB 2 PERSONEN PRO PERSON	14,00
AUSWAHL VERSCHIEDENER BIOLAND KÄSE- SORTEN VOM MOOSHOF IN TENNENBRONN EINGELEGTE ROTEN TRAUBEN ZITRONENHASELNUSS HAUSGEMACHTES KNÄCKEBROT	12,00

ALLE CREMES UND SORBETS SIND HAUSGEMACHT

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 ENHALTEN SIND. WIR WEISEN DARAUF HIN, DASS
TROTZ SORGFÄLTIGER ARBEITSWEISE UNSERER MITARBEITER
EINE KREUZKONTERMINATION NICHT AUSGESCHLOSSEN WERDE KANN.

UNSER RESTAURANT IST SONN- UND FEIERTAGS AB 15.00 UHR
UND MONTAG MITTAGS GESCHLOSSEN
KÜCHENANNAHMEZEITEN VON 11.45 UHR-13.45 UHR
UND VON 18.00 UHR BIS 21.30 UHR