



## Hotel Johannerbad

### ZU BEGINN

HERBSTLICHER SALATTeller   CASSIS-ÄPFEL   KÜRBIS CROUTONS   BALSAMICO ESSIG	8,50
ESCABECHE VOM SAIBLING AUS DEM LOHMÜHLENBACH GIOGGIA RÜBE   HONIGSENF VOM WALDHOF   FRISÉESALAT	14,00
HAUSGEMACHTE STEINPILZMAULTASCHEN   TRAUBEN   SPECK   KÜRBIS   PETERSILIE	12,00
WILDSCHWEINSCHINKEN VOM NECKARTAL   CHIMICHURRI FELDSALAT   KÜRBIS	12,00
POCHIERTES EI VOM HOFGUT JAUCH   BURGUNDERTRÜFFEL LAUCH   PETERSILIE	13,00
KARTOFFELSUPPE   BOSKOOP-APFEL   BURGUNDERTRÜFFEL   BROT WABE	9,00
KRAFTBRÜHE   KRÄUTERFLÄDLE   GEMÜSESTREIFEN   SCHNITTLAUCH	6,50

### MAIERS KLASSIKER

NUSSSCHNITZEL VOM REH AUS DEM NECKARTAL GEWÜRZROTKRAUT   ZWETSCHGEN   BUTTERSPÄTZLE	20,00
WIENER SCHNITZEL VOM KALB   PREISELBEEREN BRATKARTOFFELN   HERBSTLICHER SALATTeller	23,50
TAFELSPITZ   BOUILLONKARTOFFELN   ROTE BETE EINGELEGTER KÜRBIS   MEERRETTICH	18,50
HAUSGEBEIZTER LACHS KRÄUTERSAUERRAHM   KLEINE SALATE	14,50
GOURMETSALAT STREIFEN VOM HOHENLOHER RINDERRÜCKEN   KRÄUTERQUARK	21,00



## Hotel Johanniterbad

### MAIERS FEINSCHMECKERMENÜ

AMUSE BOUCHE

\* \* \*

ESCABECHE VOM SAIBLING AUS DEM LOHMÜHLENBACH  
GIOGGIA RÜBE | HONIGSENF VOM WALDHOF | FRISÉESALAT

\* \* \*

HAUSGEMACHTE STEINPILZMAULTASCHEN  
TRAUBEN | SPECK | KÜRBIS | PETERSILIE

\* \* \*

TRAUBENSORBET VOM RIESLING | GRANOLA

\* \* \*

REHRÜCKEN VOM NECKARTAL | HOLUNDER | PASTINAKEN  
MARONENSCHAUMSAUCE | KARTOFFELSPITZBUBEN

\* \* \*

WEIBE SCHOKOLADENTARTE | QUITTEN | SANDDORN VANILLEEIS | KLEE

\* \* \*

FEINGEBÄCK

70,00

WEINREISE

28,00

### WOHLFÜHL MENÜ

AMUSE BOUCHE

\* \* \*

ALBLINSEN | GELBE LINSEN | ZIEGENKÄSE  
FELDSALAT | LEINDOTTERSAMEN VOM WALDHOF

\* \* \*

MARONENSUPPE | ZWERGORANGEN | MINZE

\* \* \*

QUINOA RISOTTO | PECORINO | ORANGEN  
ZUCKERSCHOTEN | PETERSILIE

\* \* \*

HAFERMILCHEIS | QUITTENTÖRTCHEN | MARSHMALLOWS

\* \* \*

FEINGEBÄCK

43,00



## Hotel Johanniterbad

### UNSERE 3-GANG HEIMAT- & GENUSSMENÜS VOM KÜCHENCHEF EMPFOHLEN

APFEL-STAUDENSELLERIESUPPE  
NUSSCHAUM | KAROTTENSTROH

6,50

\* \* \*

IKARIMI LACHS | GELBE RÜBEN  
FREGOLA SARDA | LAUCH

25,00

GRAUBURGUNDER TROCKEN,  
WEINGUT CLAUB BADEN O, 1L 3.60

#### ODER

BARBARIE ENTENBRUST | CHIMICHURRI  
KARDAMOM ROTKRAUT | HAUSGEMACHTE NUDELN

26,00

SPÄTBURGUNDER TROCKEN,  
WEINGUT BERCHER BADEN O, 1L 3.20

#### ODER VEGETARISCH

KRÄUTER-GERSTENGRAUPEN-RISOTTO | BIRNE  
BUCHENPILZE | HASELNÜSSE | FELDSALAT

19,00

AUXERROIS TROCKEN  
WEINGUT KRESS BADEN O, 1L 4.50

#### MENÜDESSERT

GRIEBFLAMMERIE | ZWETSCHGENSORBET

7,50

MENÜPREIS FISCH	38,00
MENÜPREIS FLEISCH	39,00
MENÜPREIS VEGETARISCH	32,00



## Hotel Johannerbad

### AUS DEN MEEREN, FLÜSSEN UND SEEN

SAIBLINGSFILET VOM LOHMÜHLENBACH | SPITZKRAUT | SULTANINEN  
KARTOFFELSTAMPF | SPECKBUTTERBRÖSEL 29,00

### VON WIESEN & AUS WÄLDERN

GESCHMORTE RINDERBACKEN | STEINPILZE | KÜRBIS  
HAUSGEMACHTE NUDELN 25,00

HOHENLOHER ROSTBRATEN  
JUS | HERBSTLICHES GEMÜSE | BUTTERSPÄTZLE 27,50

REHRÜCKEN VOM NECKARTAL | HOLUNDER | PASTINAKEN  
MARONENSCHAUMSAUCE | KARTOFFELSPITZBUBEN 35,00

### AUS DEM GARTEN

KRÄUTERSEMMELKNÖDEL | PILZE | WEIDEKÄSE AUS TENNENBRONN | FELDSALAT 17,00

QUINOA RISOTTO | PECORINO | ORANGEN |  
ZUCKERSCHOTEN | PETERSILIE 18,00



## Hotel Johanniterbad

### DAS SÜßE ENDE

AFFOGATO ESPRESSO   VANILLEEIS   NUSSSCHNITTE	5,50
VERSCHIEDENE SORBETS, JE KUGEL	3,50
WEIßE SCHOKOLADENTARTE   QUITTEN SANDDORN VANILLEEIS   KLEE	13,00
HAFERMILCHEIS   QUITTENTÖRTCHEN MARSHMALLOWS	12,00
AUSWAHL VERSCHIEDENER BIOLAND KÄSESORTEN VOM MOOSHOF IN TENNENBRONN KAROTTEN CHUTNEY   HAUSGEMACHTES BROT	12,00
CRÊPES SUZETTES DÜNNE PFANNKUCHEN IN EINER ORANGENMARINADE AM TISCH FLAMBIERT AB 2 PERSONEN	PRO PERSON 14,00

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 ENTHALTEN SIND. WIR WEISEN DARAUF HIN, DASS  
TROTZ SORGFÄLTIGER ARBEITSWEISE UNSERER MITARBEITER  
EINE KREUZKONTAMINATION 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