



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

* * *

WEIßE 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

BIOLAND HÄHNCHENBRUST VOM HOFGUT JAUCH
LEINDOTTERSAMENSAUCE | ZITRONENWIRSING
SÜBKARTOFFELGRATIN

25,50

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 38,50
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 DARAUFG HIN, DASS
TROTZ SORGFÄLTIGER ARBEITSWEISE UNSERER MITARBEITER
EINE KREUZKONTAMINATION NICHT AUSGESCHLOSSEN WERDE KANN.

ÖFFNUNGSZEITEN DES RESTAURANTS
MONTAG 18.00 UHR BIS 23.00 UHR
DIENSTAG BIS SAMSTAG 11.45 UHR BIS 15.00 UHR | 18.00 UHR BIS 23.00 UHR
SONNTAG 11.45 UHR BIS 15.00 UHR

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