

STARTERS

 Broodplankje Kruidenboter aioli	7.5
Borrelplank Brood smeersels koude lekkernijen	20
 Grootmeester bitterballen 4 of 8 stuks	5 10
 Vegan bitterballen 8 stuks	10.8
Mini kaascroquetjes 6 stuks	9
Aziatische mix 8 stuks Gyoza loempia's	10
Calamari gefrituurd aioli	9.5

SOEPEN

 Romige tomatensoep Basilicum broodje	8
Franse uiensoep Gegratineerd met kaas	8.5
Soep van de Chef Elke week wisselend	8

U kunt ook een klein soepje bestellen.

SPECIALITEITEN

Bij Johanna's hof koken we met erg veel plezier met de seizoenen en de feestdagen mee. Zo kunt u buiten de kaart om vaak genieten van het bijzonders wat alleen rond deze tijd van het jaar te bieden is. Denk hierbij aan het asperge-, mossel- en wildseizoen. Uw gastheer/vrouw vertelt u er graag meer over.

VOORGERECHTEN

 Taartje van tomaten	12.5
Avocado sjalot bruschetta	
 Tonijn Tataki	15.5
Oosterse dressing wasabi-mayonaise	
Gerookte zalm	15.5
Rösti crème fraîche	
 Runder carpaccio	14.5
Rucola Parmezaan truffel-mayonaise	
 Scampi's	14
Knoflookolie broodje	
 Serranoham	12
Meloen	
Gebakken champignons	11.5
Kruidige tomatensaus gegratineerd met kaas	
 "Johhof" Proeverij vanaf 2 personen	p.p. 18.5
Wisselende gerechtjes	

MAALTIJDSALADES

De salades worden geserveerd met brood en boter

 Spinazie salade	17.5
Venkel sinaasappel feta vinaigrette groente chips	
Carpaccio salade	18.5
Runder carpaccio rucola Parmezaan pesto-dressing	
Oosterse salade	18.5
Lauwwarme kleine gamba's Oosterse dressing	

HOOFGERECHTEN

 Vegan Linzencurry	21.5
Aubergine naanbrood	
Schnitzel van het wroetvarken	21.5
Geroosterde paprika paprikacoulis	
 Grain fed steak	28.5
Malse biefstuk peper-cognacsaus	
Lamsbout	29
Zacht gegaard saus van honing & rozijnen	
Bietenwrap	20
Spinazie feta walnoten gegratineerd met kaas yoghurt-chilisaus	
Saté van kippendij	21
Pindasaus verse friet zoet-zure salade	
 Scholfilet	27
Vers gebakken remouladesaus	
Vis van het seizoen	dagprijs
Wij werken uitsluitend met vis die in het seizoen verkrijgbaar is. Deze wordt iedere dag vers geleverd door onze visleverancier. Vraag ernaar bij uw gastheer/gastvrouw.	

De vis- en vleesgerechten worden geserveerd met seizoens-groente en verse friet.

Zoete aardappelfriet i.p.v. verse friet € 2,- extra.

LEKKER VOOR ERBIJ

 Verse friet Fritessaus	5
 Gemengde salade	6
Zoete aardappelfriet Truffelmayonaise Parmezaan	7

PANNENKOEKEN

Onze pannenkoeken worden met veel liefde voor u gebakken en zijn maar liefst 32 cm groot. Alle pannenkoeken worden geserveerd met stroop en poedersuiker.

U kunt zelf combinaties maken van de ingrediënten, per combinatie wordt € 2,- extra berekend.

Pannenkoek Stroop en suiker	7.7
Pannenkoek Nutella poedersuiker	8.7
Pannenkoek Spek	9.7
Pannenkoek Appel	9.7
Pannenkoek Rozijnen	9.7
Pannenkoek Geraspte kaas	9.7
Pannenkoek Ananas	9.7
Pannenkoek Gebakken banaan	9.7
Pannenkoek Geitenkaas honing rucola	11.5
Pannenkoek Bieten hummus spinazie kruidenolie	11.5
Pannenkoek Gember	11.5
Pannenkoek Ham kaas	12
Pannenkoek Dame Blanche roomijs chocoladesaus slagroom	12
Pannenkoek Spek champignons ui	13
Pannenkoek Verse aardbeien slagroom (seizoen)	15
Pannenkoek Roerbakgroenten noten rozijnen gegratineerd met brie	15.5

NAGERECHTEN

Ons ijs kan sporen van gluten bevatten

Dame Blanche	7
Vanille-ijs warme chocoladesaus slagroom	
Coupe appeltaart	7.5
Warm appelgebak kaneelijs slagroom	
 Hemelse modder	8.5
Chocolademousse gesuikerde noten slagroom	
 Vegan brownie	8.5
Kersenijs	
IJsmacaron	9
Mango & passie coulis slagroom	
Vier het seizoen	8.5
Wisselend dessert	
 Truffels van de Truffelsisters 3 stuks	5
Diverse smaken	
Huisgemaakte worteltaart	4.5
 Bakkums bakkie	9
koffie 2 truffels Nobeltje of Limoncello slagroom	

Bekijk onze drankenkaart voor de (verwen)koffies, verse thee en heerlijke likeuren.



Heeft u een allergie?
Meld het ons!

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot uw gastheer/vrouw.

DE KEUKEN
IS GEOPEND
VANAF
11.00 UUR