

*Aschermittwoch
am 05.03.2025*



*Restaurant Johannes
Heiglhofstr. 18
81377 München/Großhadern
089/7411440
www.restaurant-johannas.de
info@restaurant-johannas.de*

Menü

Tataki vom Hamachi,
Sesam, Steinpilzcreme, Saubohnen

Epfenhausner Bachsaibling,
roh & eigener ungesalzener Kaviar, Verjus, wilder Fenchel

Getauchte Jakobsmuscheln,
Majestic Kaviar, XO Nage, Topinambur, Chioggia Bete

Périgord-Trüffel,
pochiertes Freiland Ei, Kartoffelschaum, junger Spinat

Bretonischer Loup de Mer Ligne (2-3kg),
oder

Bretonische Felsenrotbarbe Ligne (1-1,5 kg)
Hummerjus, Nussbutter, Pecorino, Urtomaten (weiß & fermentiert), Aubergine

Taleggio DOP,
Birne, Schüttelbrot
(immer im Menü enthalten)

Hausgemachter Blätterteig,
Kiwi (Beeren, Golden & Gel), Erdnuss, weiße 35% Grand Cru Waina Schokolade, grüner Apfel

4 Gang 115,00

5 Gang 135,00

6 Gang 155,00

Diese Zutaten stammen aus unserem eigenen Anbau im Garten:
Wildkräuter, Urtomaten, Brombeeren, Aroniabeeren, Jostabeeren, Felsenbirnen,
Quitten, Kiwibeeren, Trauben, Äpfel

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über mögliche Allergene!

Vorspeise & Suppe

Feiner Vogerlsalat,
lauwarmes Kartoffel-Schmanddressing, Croutons
15,00

Morcheln,
Sherry, Brunnenkresse, Freiland Eigelb, junge Erbsen
25,00

Consommé von Salzwasserfischen,
Safran, White Tiger Garnele, Seeigeligrießknockerl
17,50

Hauptgerichte

Mittelstück vom Lofoten Skrei Kabeljau,
Hummerjus, Nussbutter, Pecorino, Urtomaten (weiß & fermentiert), Aubergine
35,00

Nordsee Seezungenfilets,
Hummer-Schnittlauchrahm, Morcheln, jungen Erbsen & Spinat
45,00

am Tisch tranchiert:

Bretonische graue Streifenbrasse (ca. 1kg) im Ganzen für 2 Personen
40,00 p.P.

Nachspeisen & Käse

Hausgemachtes Sorbet & Eis
15,00

Kaiserschmarrn,
Apfelmus
19,50

Gartenbeerenschmarrn (Felsenbirnen, Aronia- & Jostabeeren),
Sauerrahm, Mandeln, Grand Cru Schokoladeneis
25,00

Käse vom Brett,
Traubensenf, Schüttelbrot
17,50