

*Valentinstag  
am 14.02.2025*



*Restaurant Johannes  
Heiglhofstr. 18  
81377 München/Großhadern  
089/7411440  
[www.restaurant-johannas.de](http://www.restaurant-johannas.de)  
[info@restaurant-johannas.de](mailto:info@restaurant-johannas.de)*

## Menü

---

*Galantine von der Wildente & Rebhuhn,  
Entenleber, Brombeergelée, Bittersalat, Brioche (1)*

\*\*\*

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

\*\*\*

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

\*\*\*

*Périgord-Trüffel,  
Milz & Zunge vom Rehkitz, Tropea Zwiebeln, rahmige Polenta (1)  
oder  
pochiertes Freiland Ei, Kartoffelschaum, junger Spinat*

\*\*\*

*Bretonischer Loup de Mer Ligne (2-3kg),  
Hummerjus, Nussbutter, Pecorino, Urtomaten (weiß & fermentiert), Aubergine  
oder  
Gamskitzrücken,  
Glace von Rückenknochen, Mélange Noir, Quitte, Waldpilze, Rosenkohl, Petersilienwurzel*

\*\*\*

*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*

*Unser Wild bekommen wir von befreundeten Jägern im Ganzen mit Innereien geliefert:*

*Rehkitz, Gamskitz & Wildente aus Münchsmünster, wilde Rebhühner aus Schottland*

**Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über mögliche Allergene!**

*Enthaltende Zusatzstoffe (1) Konservierungsstoff Nitritpökelsalz*