

- FISCH HAUPTGERICHTE -	
- AAL -	
Aal-Verkostung Trio aus gebratenem Aal, gedünstetem Aal und geräuchertem Aal	34
Gedünsteter Aal Wild gefangener Aal, klassisch in grüner Krauter Sauce gedünstet	26
Gebratener Aal Wild gefangener Aal mit einer knusprigen Jacke, in Butter gebraten	26
Geräucherter Aal Traditionell geräucherter Aal aus den irischen Gewässern, empfohlen von Johannes	29½
- FISCH -	
Kibbeling Knusprig gebratene Kabeljaustücke mit sahniger Ravigottesauce	17½
Lachssteak Weich gebackenes Lachsfilet, serviert mit Sauce Hollandaise	25½
Leckerbekmenu Mit Pommes, Salat und Ravigotte-sauce	17½
Kleine Seezunge Drei in Butter gebackene Slip-Zungen	28½
Seezunge Seezunge, Johannes’ Spezialität von 500-700 gram , in Butter gebacken	42
Surf & Turf Die klassische Kombination aus Flat Iron Steak und gebratenen Tigergarnelen * Auch mit Tournedos erhältlich, Extrakosten 5½	32
Wolfsbarsch Holländischer ganzer Wolfsbarsch vom Grill mit Kräuter Meersalz	25
Thunfisch Kurzes gebratenes Thunfischsteak mit Ponzu-Sauce	29
Gamba Royal In Knoblauchöl gebratene Tigergarnelen mit frischer Papardelle und Gemüse	23½
Fang des Tages Tägliches Angebot des Fischmarktes	Tagespreis
- ZEEBANKET -	
Für 2 Personen	
Klassisch Kombination aus zwei kleine Seezunge, Kibbeling von Kabeljau und rosé gebratener Lachsfilet	25½ .P.P
ALLE GERICHTE WERDEN MIT WARMEM GEMUSE UND POMMES FRITES SERVIERT	
SINDS 1899	

- KINDERMENU -	
Kibbeling Goldene Kabeljau Stücke	9½
Lachssteak Gebackenes Lachsfilet	10
Fisch Pommes Panierte Fischstäbchen	8½
Krokette Mit Rindfleisch	8
Frikandel Traditioneller Frikandel	8
KINDERMENÜS WERDEN MIT POMMES UND SAUCEN SERVIERT	
Käse Schinken Toast Mit Ketchup	6½
Kinderdessert Vanilleeis mit Erdbeersoße, Früchten und Schlagsahne	5½
- DESSERT -	
Lava Kuchen Warmer Schokoladenkuchen, Vanilleeis und frischer Schlagsahne	9½
Pistazie Cremiges Pistazienparfait mit knusprigem Kataifie aus dunkler Schokolade und gerösteten Pistazien	10
Sorbet Sorbet mit Früchten der Saison, Vanilleeis, Erdbeersauce und frischer Schlagsahne	9½
Nougat Nougat-Eis auf einer Unterseite von Haselnuss-Meringue und frischer Schlagsahne Creme	9½
Macaron Großzügiges Macaron gefüllt mit exotischem Mango- und Passionsfruchteis	10
Saisonaler Nachtisch Wechselndes Dessert der Saison, fragen Sie unser Personal!	9½
- EXTRAS -	
Pommes <i>mit Mayonnaise</i>	5
Gebratene Kartoffeln <i>mit Mayonnaise</i>	5
Frischer Salat	4
Mayonnaise, Curry, Ketchup	1
Knoblauch Sauce, Ravigotte Sauce	1
Cocktailsauce	1
Pfeffersauce	3
Portwein-Schalottensauce	3
Indische Erdnusssauce	3
Weißwein Sauce	3
Sauce Hollandaise	3
HANZE STAD HARDERWIJK Heerlijk Harderwijk!	
SINDS 1899	

JOHANNES’
MENU

VAN OUDSHED

PALINGROERIJ TE HARDERWIJK

RESTAURANT

JOHANNES KOK.

EN ZOONEN

SINDS

1899

SINDS

1899

- TO SHARE -

Für 2 Personen

Johannes’ Luxus Fischklassiker

17½ p.p.

Kibbeling, Muscheln, Calamari, geräucherter Aal von Johannes, Lachsfilet, hausgemachter Thunfischsalat, passende Saucen und Brot

Für zwei Personen, erweiterbar mit:

Austern Huitres a Volant Nr. 3 Vier Stück

14½

Extra geräucherter Aal von Johannes

10

Thunfisch Sesam

9

Planck mit Brot und Butter

6

Frische Pommes mit Mayonnaise

5

- AUSTERN -

Huitres a Volant Nr. 3

14½

Vier spezielle de Claires-Austern aus Frankreich

Gillardeau Nr. 4

21

Vier Premium-Austern aus Frankreich vom weltberühmten Austernhaus Gillardeau

Austernverkostugung

29½

Sechs Austern Special de Claires, zwei von jeder Zubereitung.

- Umami: knuspriges Furikake mit Wasabi-Schaum

- Orientalisch: leicht scharf mit Ingwer und Soja

- Antiboise: Klassisches französisches Dressing

- SUPPEN -

Johannes’ Fischsuppe

9

Gebundene Fischsuppe: Der Klassiker von Johannes

Tomaten-creme-suppe

8



Cremige Tomatensuppe mit frischen Kräutern

Suppe der Saison

9

Frische Suppe der Saison

- KALT AUF BROT -

Aal

17

Traditionell geräuchertes Aal Filet von Johannes

Lachs

15

Traditionell geräuchertes Lachsfilet, Gurken und Frischkäse

Fisch trio

18

Traditionell geräuchertes Aal Filet von Johannes, Räucherlachs Filet und hausgemachter Thunfischsalat

Thunfisch

19

Brioche-Brötchen, frischer Thunfisch in Sesam gerollt, Mango-Chutney, eingelegtes Gemüse und Ponzu-Sauce

Carpaccio

16

Hausgemachtes Carpaccio von Rinderfilet mit Tomaten, Pinienkernen und Parmesankäse

*Wahl zwischen Trüffelmayonnaise oder Pesto-Dressing

Ziegenkäse

14



Krümelig Ziegenkäse mit Honig, Walnuss, Rote-Bete-Salat und Puffreis

- WARM AUF BROT -

Kibbeling

14½

Frittierte Kabeljau Stücken und cremiger Ravigotte-sauce

Steak Sandwich

19

Brioche-Brötchen, geschnittenes Flat Iron Steak, Portwein-Schalotten-Sauce und junger Käse

12 uhr Fisch

16

Geräuchertes Aalfilet von Johannes eine Tasse Fisch suppe und hausgemachter Thunfischsalat

Kroketten

13

Rindfleisch Kroketten, oder traditionelle Garnelenkroketten

Leckerbeck

14½

Knusprig frittiertem Seehecht Filet mit cremiger Ravigotte-Sauce

Johannes Burger

19½

Brioche-Brötchen, saftiger, Black-Angus-Burger, hausgemachte Burgersauce, Bacon, Salat, süß-saure rote Zwiebel, Gurke und Pommes

Spiegelei aus 3 Freilandeiern

10

Wahl von Käse, Schinken und/oder Speck. 1 Euro pro zusätzlich Artikel

- ANFANGEN MIT -

Planckmit Brot

6

Frisches Brot mit hausgemachter Kräuterbutter. 1-2 Personen

Luxus Brot

13

Frisches Brot mit Aioli, Thunfishsalat, Pesto und hausgemachter Kräuterbutter. 3-5 Personen

- VORSPEISEN -

Thunfisch mit Sesam

16

Frischer Thunfisch eingerollt mit Sesam, kurz in Sesamöl angebraten mit Mango-Chutney und Ponzu-Sauce

Aal auf Toast

17

Leicht geröstetes Brot mit frisch geräuchertes Aal Filet von Johannes

Huitres a Volant Nr. 3

14½

Vier spezielle de Claires-Austern aus Frankreich

Carpaccio

14

Hausgemachtes Carpaccio von Rinderfilet mit Tomaten, Pinienkernen und Parmesankäse

*Wahl zwischen Trüffelmayonnaise oder Pesto-Dressing

Fischplatte

17

Trio aus Thunfisch-Tataki , geräuchertes Lachs und geräuchertes Aal Filet von Johannes

Beef tataki

16

Leicht angebraten, Joghurtcreme, knusprige Zwiebel und Ponzu-Sauce

Scampi Tempura

15

In Tempura teig frittiert mit Japanische Mayonnaise, Okonomisauce und getrockneten Bonito flocken

Austernverkostung

29½

Zechs frisch geschälte Austern auf drei verschiedene Arten zubereitet

Ziegenkäse

14



Krümelig Ziegenkäse mit Honig, Walnuss, Rote-Bete-Salat und Puffreis

Scampi

14

Geschält und in Knoblauchcreme mariniert, heiß in der Pfanne serviert

- FLEISCH HAUPTGERICHTE -

Rib-eye

42

Zartes Black Angus Rib-Eye direkt vom Grill geschnitten

* Kann mit Pfeffersauce, Portwein-Schalottensauce, Sauce Hollandaise oder Kräuterbutter

Tournedos

32½

Zartes Rinderfiletsteak

* Kann mit Pfeffersauce, Portwein-Schalottensauce, Sauce Hollandaise oder Kräuterbutter

Hähnchenschenkel Bali

24

Hähnchenschenkelspieß Orientalisch mariniert mit Indischer Erdnussauce und pochiertes Curry-Ei

Schnitzel

23

Traditionelles paniertes Schweineschnitzel

* Kann mit Pfeffersauce, Portwein-Schalottensauce, oder Kräuterbutter

Flat Iron Steak

27

Vom Grill, medium-rare gebraten und in Scheiben geschnitten

* Kann mit Pfeffersauce, Portwein-Schalottensauce, Sauce Hollandaise oder Kräuterbutter

Johannes Burger

19½

Brioche-Brötchen, saftiger, Black-Angus-Burger, hausgemachte Burgersauce, Bacon, Salat, süß-saure rote Zwiebel, Gurke und Pommes

Surf & Turf

32

Die klassische Kombination aus Flat Iron Steak und gebratenen Tigergarnelen

Auch mit Tournedos erhältlich, Extrakosten 5½

* Kann mit Mit Pfeffersauce, Portwein-Schalottensauce, Sauce Hollandaise oder Kräuterbutter

ALL DIESE GERICHTE WERDEN SERVIERT MIT GEMÜSEGARNITUR UND POMMES

- VEGETARIER -

Pasta Trüffel

19



Frische Pappardellen, reich gefüllt mit Pilzen der Saison und frischem Gemüse, in cremiger Trüffelsauce

Vegan Kibbeling

17½



Frittierte Blumenkohlröschen im Kabeljau-Teig mit veganer Ravigotte-Sauce

- MAHLZEIT SALATE -

Fisch

24

Geräucherter Aal Filet von Johannes, Thunfisch-Tataki Räucherlachsfilet und hausgemachter Thunfischsalat

Hühnchen-Avocado

19

Zartes Hähnchen aus Freilandhaltung gebraten in Tempurateig, Avocado-Salsa, Joghurtcreme und eingelegtem Gemüse

Ziegenkäse

17½



Krümelig Ziegenkäse mit Honig, Walnuss, Rote-Bete-Salat und Puffreis

Carpaccio

19

Dünn geschnittenes Rinderfilet, sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen, Parmesan Käse

*Wahl zwischen Trüffelmayonnaise oder Pesto-Dressing

WIR SERVIEREN DIE LUNCH BIS 16 UHR



HAST DU EINE ALLERGIE? LASS ES UNS WISSEN



HAST DU EINE ALLERGIE? LASS ES UNS WISSEN

