

JOHANNES' MENU





Welkom bij Johannes

Geniet van het eten, maar vooral van het gezelschap om je heen

Je kan alles op deze kaart bestellen



Scan de QR-code
voor de allergenenkaart

OESTERS

Oesterij

Vier Oesterij Specials
uit Zeeland
15

Seizoensoesters

Wisselend aanbod,
per 4 stuks te bestellen
14

Oesterproeverij

Zes Oesterij Specials, iedere bereiding 2 stuks

Johannes' style:
Paling, ponzu en peper

Exotische style:
Passievrucht, mango
en limoen

Oosterse style:
Juzu, sesam en soja

29½

TO SHARE

voor 2 personen

JOHANNES' VIS KLASSIEK

Kibbeling van kabeljauw, gefrituurde mosselen, calamari, tonijnsalade, gerookte zalmfilet en ambachtelijk gerookte palingfilet. Met brood en bijpassende sausjes
19 p.p.

Uit te breiden met:

Oester Oesterij Specials, vier stuks
15

Tonijn in sesam
11

Extra gerookte palingfilet
12

Extra breekbrood met roomboter
6

Verse frites met mayonaise
5

JOHANNES' KLASSIEKERS

Mandje kibbeling van kabeljauw

De goudkrokantjes met romige
ravigottesaus
9½ p.p.

Pinsa Romana

Traditioneel luchtig Italiaans
pizzabrood. Rijkelijk belegd
met tomatensaus, tonijnchunks,
seizoensgroente en Parmezaanse kaas
14

OP BROOD

Kibbeling

Kibbeling van verse kabeljauw met
romige ravigottesaus
16

12 uurtje vis

Ambachtelijke palingfilet van Johannes,
een kopje vissoep en een huisgemaakte
tonijnsalade
17½

Paling

Ambachtelijk gerookte palingfilet:
Toonaangevend door de jarenlange
ervaring én passie van Johannes
18½

Kroketten

Runderkroketten of klassieke
garnalenkroketten
14½

Vistrio

Tongstrelende combinatie van traditonele zalmfilet,
tonijnsalade en ambachtelijke palingfilet van Johannes

19½

Carpaccio

Huisgesneden runderhaas met
verse Parmezaanse kaas, tomaat en
pijnboompitten
*met pestodressing of truffelmayonaise
17

Uitsmijter

Drie eieren van de Hierdense Kakelhoeve.
Keuze uit kaas, ham, spek.
Per bijkomend item 1,-
12

Zalm

Traditioneel gerookte zalmfilet, kom-
kommer en kruidige bieslook-roomkaas
17

Johannes burger

Brioche bol, huisgemaakte burgersaus,
kropsla, spek, zoetzure rode ui, augurk
en verse frites
21

Leckerbeck

Krokant gebakken lekkerbek met
romige ravigottesaus
17

Geitenkaas

Kruimelgeitenkaas met honing,
walnoot, bietensalade en gepofte rijst
15½

VOOR DE TAFEL

Breekbrood

Ambachtelijk breekbrood met huisgemaakte kruidenboter
6

Borrelbrood

Ambachtelijk breekbrood met aioli, tonijnsalade, pesto en kruidenboter
15

Pinsa Romana

Traditioneel luchtig Italiaans pizzabrood. Rijkelijk belegd met tomatensaus, tonijnchunks, seizoensgroente en Parmezaanse kaas
14

Oesterij

Vier Oesterij Specials uit Zeeland
15

Seizoensoesters

Wisselend aanbod, per 4 stuks te bestellen
14

Oesterproeverij

To share, zes vers gestoken oesters op drie verschillende wijzen bereid
29½

VOORGERECHTEN

om te delen of lekker voor jezelf

Paling op toast

Licht geroosterd brood belegd met ambachtelijk gerookte palingfilet
18½

Geitenkaas

Kruimelgeitenkaas met honing, walnoot, bietensalade en gepofte rijst
14

Carpaccio

Huisgesneden runderhaas met verse Parmezaanse kaas, tomaat en pijnboompitten
*met pestodressing of truffelmayonaise
14

Scampi tempura

Gefrituurd in tempurabeslag met Japanse mayonaise, okonomisaus en gedroogde bonitovlokken
15

Tonijn met sesam

Verse tonijn ingerold in sesam en kort gebakken in sesamolie, mangochutney en ponzusaus
17½

Calamari

Gefrituurde ringen van pijlinktvis met huisgemaakte aioli
11½

Beef tataki

Licht dichtgeschroeid, yoghurtcrème, krokante ui en ponzusaus
16

Vispalet

Trio van gerookte zalm, ambachtelijke palingfilet en tataki van tonijn
17

SOEPEN

Tomatencrème

Volgens traditioneel recept, met room en verse kruiden
8

Johannes' vissoep

Royale huisgemaakte vissoep, dé klassieker van Johannes
9

Seizoenssoep

Verse soep, passend in het seizoen
9

PASTA'S

Gerookte vis

Verschillende soorten gerookte vis in romige tomatensaus met verse pappardelle en Parmezaanse kaas
27½

Truffel

Verse pappardelle rijkelijk gevuld met seizoenspaddenstoelen en verse groente, in romige truffelsaus met Parmezaanse kaas
21

Gamba royaal

Verse pappardelle pasta met royaal gebakken gamba's in knoflook room saus met Parmezaanse kaas

25

MAALTIJDSALADES

Standaard geserveerd met brood

Thaise biefstuk

Lauwwarm gemarineerd rundvlees met mango, limoen en noten
23

Geitenkaas

Kruimelgeitenkaas met honing, walnoot, bietensalade en gepofte rijst
18½

Carpaccio

Huisgesneden runderhaas met verse Parmezaanse kaas, tomaat en pijnboompitten

*met pestodressing of truffelmayonaise

21

Vis

Ambachtelijk gerookte paling, huisgemaakte tonijnsalade, tradioneel gerookte zalm en tonijn in sesam

25

DAGVANGST

Dagverse vis

Johannes komt dagelijks op de visafslag om de pareltjes uit de zee voor u mee te nemen naar Harderwijk!

Gedurende het hele jaar wisselen we vaak van dagverse vis.

Vraag er gerust naar of bekijk de borden

Dagprijs

VLEESGERECHTEN

Rib-eye

Direct van de grill getrancheerde Black Angus rib-eye á 300 gram
*met kruidenboter, pepersaus, chimichurri of Hollandaisesaus
42

Kippendijen Bali

Op Oosterse wijze gemarineerde kippendijenspies met een gepocheerd kerrie-ei en Indische pindasaus
24

Flat iron steak

Van de grill, medium-rare gegaard en getrancheerd
*met kruidenboter, pepersaus, chimichurri of Hollandaisesaus
29

Tournedos

Gebraden malse biefstuk van de ossenhaas á 200 gram
*met kruidenboter, pepersaus, chimichurri of Hollandaisesaus
34½

Schnitzel

Traditioneel gepaneerde schnitzel van varkensvlees á 300 gram
*met kruidenboter, pepersaus of chimichurri
25

Johannes burger

Brioche bol, huisgemaakte burgersaus, kropsla, spek, zoetzure rode ui, augurk en verse frites
21

Surf & Turf

Klassieke combinatie van de flat iron steak en de seatiger
*ook te bestellen met tournedos, meerprijs 5½

35

PALINGSPECIALITEITEN

Proeverij

Trio van klassiekers: paling in 't groen, gebakken paling en ambachtelijk gerookte paling van Johannes
34

Gebakken

Wild gevangen paling in een krokant jasje, in mootjes en gebakken in roomboter
26

In 't groen

Wild gevangen paling, in mootjes, gestoofd volgens authentiek recept in een groene kruidensaus
26

Gerookt

Twee traditioneel gerookte mooie paling uit de Ierse wateren, dé aanrader van Johannes
29½

Al deze gerechten worden geserveerd met seizoensgroente en frites.
Liever gebakken aardappelen? Geef het gerust aan.
Meld het als u een allergie heeft.

VISGERECHTEN

Zalmmoot

Rosé gebakken zalm, op de huid
geserveerd met Hollandaisesaus
27

Sliptong

Drie grote (tong 1) in roomboter
gebakken sliptongen
32½

Zeetong

In roomboter gebakken van
500 tot 700 gram.
De kraakverse aanrader van Johannes!
45

Zeebaarsfilet & gamba

Hollandse zeebaars met Black Tiger
garnalen, kruidige bearnaisesaus en
groenten van het seizoen
28

Tonijn

Steak van kakelverse tonijn, kort om en
om gebakken, met ponzusaus
29½

Hele Noordzee schol

Een heerlijk licht en zachte vis met een
delicate smaak, vers uit de Noordzee
24

ZEEBANKET

voor 2 personen

Klassiek

De combinatie van in roomboter gebakken sliptongen, krokante kibbeling van
verse kabeljauw en rosé gebakken zalmmootjes

27½ p.p.

KLASSIEKERS

Kibbeling

De alom geprezen 'goudkrokantjes' van
kabeljauw met romige ravigottesaus
17½

Leckerbismenu

Met frites, sla en
romige ravigottesaus
19

ON THE SIDE

Verse frites		Ravigottesaus, aioli	1
<i>met mayonaise</i>	5	Cocktailsaus	1
Gebakken aardappelen		Chimichurrie	3
<i>met mayonaise</i>	5	Indische pindasaus	3
Side salad	4	Wittewijnsaus, Hollandaisesaus	3
Mayonaise, curry, ketchup	1	Bearnaisesaus	3

Al deze gerechten worden geserveerd met seizoensgroente en frites.
Liever gebakken aardappelen? Geef het gerust aan.
Meld het als u een allergie heeft.



DESSERTS

Lava cake

Warm geserveerd chocoladecakeje met
vanille-roomijs en échte slagroom

9½

Crème brûlée parfait

Crème brûlée ijs met meringue en
kandijnsuiker

10

Sorbet

Traditionele coupe met fruit van het seizoen,
vanille-roomijs, sorbetijs, aardbeiensaus en
échte slagroom

9½

Nougat

Nougat-roomijs op een bodem van hazelnoot-
meringue met karamelsaus en échte slagroom

9½

Macaron

Riante macaron gevuld met romig
pistache-roomijs

9½

Seizoensdessert

Wisselend dessert van het seizoen, vraag één
van onze medewerkers!

9½





