

MENU

RESTAURANT

JOHANNES



- MAALTIJDSALADES -

Vis 19

Ambachtelijke palingfilet, gerookte zalm en
Hollandse garnalen

Ceaser 12

Spek, Parmezaanse kaas, croutons en ei
*te bestellen met kip, meerprijs 3

Riche 21

Seatiger garnaal gebakken in knoflookolie,
gegrilde tonijn, warme zalm, croutons en
mediterrane groente

Caprese 16

Klassieker uit Italië: Burrata, tomaat, basilicum
en balsamico

Carpaccio 16

Dungesneden runderhaas, zontomaten,
pijnboompitjes en Parmezaanse kaas
*pestodressing of truffelmayonaise

- TO SHARE -

voor 2 personen

JOHANNES' VIS KLASSIEK 14 p.p.

Kibbeling, mosselen, calamaris, zalmfilet, palingfilet,
bijpassende sausjes en breekbrood

JOHANNES' VIS DELUXE 19 p.p.

Tonijn met sesam, warm gerookte zalm,
Hollandse garnalen, twee oesters, bijpassende
sausjes en breekbrood

- OESTERS -

Oesters 9

De beste oesters van het seizoen,
per 3 stuks te bestellen

Gegratineerd 10.5

Open Blanch de Normande met geraspte
jonge kaas en Hollandaise saus,
per 3 stuks te bestellen



= LUNCH =

- WARM OP BROOD -

Kibbeling 11

Kibbeling van verse kabeljauw met romige ravigottesaus

Trio vis 15

Gerookte zalm, ambachtelijke palingfilet en een kopje vissoep

Trio klassiek 14

Huisgemaakte eiersalade, runderkroket en een kopje romige tomatensoep

Leckerbeck 11

Krokant gebakken lekkerbek met romige ravigottesaus

Uitsmijter van 3 scharreleieren 9

Keuze uit kaas, ham, spek. Per bijkomend item 1,-

Kroketten 10

Rundvleeskroketten van Holtkamp met Franse mosterd

Garnalenkroketten 13

Kroketten gevuld met romige ragout en Hollandse garnalen, met cocktailsaus

- KOUD OP BROOD -

Paling 14

Ambachtelijk gerookte palingfilet

Zalm 12

Traditioneel gerookte zalmfilet, komkommer en kruidige bieslook-roomkaas

Vissandwich 15

Ambachtelijke paling, gerookte zalm en forelfilet

Club sandwich 14

Huisgemaakte eiersalade, malse kipfilet, gerookte spek en kropsla

Carpaccio 14

Dungesneden runderhaas, zontomaten, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas
*pestodressing of truffelmayonaise

Caprese 12

Klassieker uit Italië: Burrata, tomaat, basilicum en balsamico

**WIJ SERVEREN DE LUNCH
TOT VIER UUR IN DE NAMIDDAG**

**JOHANNES SERVEERT AMBACHTELIJK BROOD
VAN DE OUDERWETSCHÉ BAKKERIJ**



**PROEF DE
PASSIE BIJ
JOHANNES**



= OM TE BEGINNEN =

Breekbrood

Ambachtelijk breekbrood met huisgemaakte kruidenboter. 1-2 personen

5

Borrelbrood

Ambachtelijk breekbrood met aioli, roomboter, pesto en kruidenboter. 3-5 personen

12

- VOORGERECHTEN -

Tonijn met sesam

Verse tonijn ingerold in sesam en kort gebakken in sesamolie met wakame en Kikkoman sojasaus

16

Buikspek

Zacht gegaard, lauwwarm uit de oven met een chutney van fruit

13

Paling op toast

Licht geroosterd brood belegd met ambachtelijk gerookte palingfilet

16

Scampi tempura

Gefrituurd in tempurabeslag met Japanse mayonaise, okonomisaus en gedroogde bonitovlokken

15

Oesters

De beste oesters van het seizoen, per 3 stuks te bestellen

9

Garnaal

Frisse cocktail van Hollandse garnalen en rivierkreeftjes met romige cocktailsaus

14

Carpaccio

Dungesneden runderhaas, zontomaten, rucola, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas
*pestodressing of truffelmayonaise

13

Caprese

Klassieker uit Italië: Burrata, tomaat, basilicum en balsamico

13

Vispalet

Trio van gerookte zalm, ambachtelijke palingfilet en Hollandse garnalen, met cocktailsaus

16

Scampi

Gepeld en gamarineerd in knoflookolie, warm in het pannetje geserveerd

13

- SOEPEN -

Johannes' bouillabaisse

Royale vissoep met warm gerookte zalm

7

Tomatensoep

Romige soep van tomaten en verse kruiden

6

Seizoenssoep

Verse soep van het seizoen met breekbrood en boter

7

= VISGERECHTEN =

- PALING -

Proeverij

Trio van gebakken paling, paling in 't groen en ambachtelijk gerookte paling

29

In 't groen

Wild gevangen paling, klassiek gestoofd in groene kruidensaus

23

Gebakken

Wild gevangen paling in een krokant jasje, gebakken in roomboter

23

Gerookt

Traditioneel gerookte hele paling uit de Ierse wateren, dé aanrader van Johannes

27

Kibbeling

De alom geprezen 'goudkrokantjes' van kabeljauw met romige ravigotesaus

17

Zalmmoot

Rosé gebakken zalm geserveerd met wittewijnsaus

24

Sliptong

Drie in roomboter gebakken sliptongen

23

Tong

Twee in roomboter gebakken zeetongen van minimaal 250 gram per stuk

32

Surf & Turf

Klassieke combinatie van de flat iron steak en de seatiger.

*ook te bestellen met tournedos, meerprijs 5.

29

Hele zeebaars

Hollandse zeebaars van de grill

20

Kabeljauw

Langzaam gegaarde kabeljauwhaas, het romigste gedeelte van de kabeljauw met wittewijnsaus

21

Tonijn

Steak van verse tonijn, kort gebakken, om en om, met Kikkoman Sojasaus

29

Gamba royaal

Verse tagliatelle met royaal gebakken gamba's in knoflookroomsaus

22

Leckerbismenu

Met friet, sla en ravigottesaus

15

AL DEZE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET GROENTE GARNITUUR EN FRIET OF GEBAKKEN AARDAPPELEN

- ZEEBANKET -

voor 2 personen

KLASSIEK

24 p.p.

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

JOHANNES

29 p.p.

De combinatie van om en om gebakken tonijn, dagverse vis en een hele seatiger

- DAGVANGST -

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

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!



ELKE DAG EEN VERRASSING BIJ JOHANNES

VRAAG NAAR ONZE DAGVERSE VIS

MOSSELEN

DORADE

TARBOT

OESTERS

KREEFT

ZEEBAARS

RODE MUIL

ZALMFOREL



SCHIELVIS

= VLEESGERECHTEN =

Eend Veluwse boerderij eendenborst met een chutney van fruit	21	Flat iron steak Van de grill, mals gebakken en getrancheerd *te bestellen met kruidenboter, pepersaus of stroganoffsaus	22
Tournedos Gebraden malse biefstuk van de ossenhaas *te bestellen met kruidenboter, pepersaus of stroganoffsaus	27	Spare rib Gemarineerd en langzaam gegaarde varkensribben met aioli en cocktailsaus	21
Kippendijen Bali Kippendijenspies op Oosterse wijze gemarineerd, met satésaus en kroepoek	19		
Schnitzel Traditioneel gepaneerde schnitzel van varkensvlees á 300 gram *te bestellen met pepersaus, stroganoffsaus of satésaus	19		
		Surf & Turf Klassieke combinatie van de flat iron steak en de seatiger. *ook te bestellen met tournedos, meerprijs 5	29

JOHANNES SERVEERT VLEES VAN DE AMBACHTELIJKE SLAGER R. VAN DER VLIS
AL DEZE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET GROENTE GARNITUUR EN FRIET OF GEBAKKEN AARDAPPELEN

- VEGETARISCH -

Vegan pasta  Veganistische pasta met seizoensgroenten in tomatensaus	18	Pasta caprese  Klassieker uit Italië: Tagliatelle, burrata, tomaat, basilicum en balsamico	18
---	----	---	----

- BIJ TE BESTELLEN -

Frites	4	Mayo, curry, ketchup	1	Stroganoffsaus, pepersaus	3
Gebakken aardappelen	4	Ravigotte, knoflook	1	Satésaus	2
Rauwkost garnituur	3	Coctailsaus	1	Wittewijnsaus	3



- MAALTIJDSALADES -

Vis	19
Ambachtelijke palingfilet, gerookte zalm en Hollandse garnalen	
Ceaser	12
Spek, Parmezaanse kaas, croutons en ei *te bestellen met kip, meerprijs 3	
Riche	21
Seatiger garnaal gebakken in knoflookolie, gegrilde tonijn, warme zalm, croutons en mediterrane groente	
Caprese 	16
Klassieker uit Italië: Burrata, tomaat, basilicum en balsamico	
Carpaccio	16
Dungesneden runderhaas, zontomaten, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas *pestodressing of truffelmayonaise	

- KINDERMENU -

Tosti ham/kaas	5
met ketchup	
Kibbeling	8
met frietjes, mayo, ketchup en een verrassing!	
Zalmmootje	8
met frietjes, mayo, ketchup en een verrassing!	
Visfriet	8
met frietjes, mayo, ketchup en een verrassing!	
Kroket of frikandel	8
met frietjes, mayo, ketchup en een verrassing!	
Kinderijsje	5
Voor de kids	



JOHANNES SINDS 1899



= DESSERTS =

Luxe wafel 10

Warme wafel geserveerd met seizoensfruit, vanille-roomijs en échte slagroom

Lava cake 9

Warm geserveerd chocoladecakeje met vanille-roomijs en échte slagroom

Sorbet 9

Fruit van het seizoen, vanille-roomijs, aardbeiensaus en échte slagroom

Nougat 9

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

Dame blanche 8

Klassiek dessert van vanille-roomijs, chocoladesaus en échte slagroom

Macaron 9

Grote ijsmacaron gevuld met pistache-roomijs



= VOOR BIJ DE BORREL =

- KIBBELING VAN KABELJAUW -

Met romige ravigottesaus

Mandje 7

½ meter 15

ca. 2-3 personen

1 meter 25

ca. 4-6 personen

Borrelbrood 12
Ambachtelijk breekbrood met aioli, roomboter, pesto en kruidenboter. 3-5 personen

Johannes' luxe borrelplank

Tataki van tonijn, warm gerookte zalm, huisgemaakte visloempia, torpedo garnalen, brood en sausjes

19

Breekbrood 5
Ambachtelijk breekbrood met huisgemaakte kruidenboter. 1-2 personen

- SPECIALITEIT -

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

Calamaris 8
Gefrituurde inktvisringen met huisgemaakte aioli

Torpedo garnalen 8
Met huisgemaakte aioli

Tataki van tonijn 16
Verse tonijn, wakame en Kikkoman sojasaus

- KLASSIEKERS -

Bitterballen 8 st / 16 st 7 / 13
Rundvlees

Kaasloempia's  10 st 8
Van oude kaas met chilisaus

Bittergarnituur 10 st 8
Gemengd

