

JOHANNES.

Welkom bij restaurant Johannes

Onze visie

Hartelijk welkom bij Restaurant Johannes! Wij werken uitsluitend met dagverse seizoenproducten die zoveel mogelijk uit eigen land komen en uit de directe omgeving van Amsterdam. Alle gerechten die wij serveren zijn op ambachtelijke wijze gemaakt in onze eigen keuken.

Onze signatuur is het maandelijks wisselende verrassingsmenu, maar uiteraard kunt u ook een keuze maken uit onderstaande à la carte-gerechten. Heeft u allergieën of dieetwensen? Laat het ons even weten, dan houden wij daar graag rekening mee. Wij wensen u een mooie avond bij Johannes!

Sam Ruizendaal *chef de cuisine*

Our vision

Welcome to Restaurant Johannes! We work with fresh seasonal produce that we source in the Netherlands as much as possible and in the direct surroundings of Amsterdam wherever we can. All the dishes are prepared in our own kitchen.

Our signature is a monthly changing surprise tasting menu, but you are of course also welcome to select your own dishes from the à la carte menu below. Do you have allergies or dietary requirements? Let us know and we will be happy to take that into account. We wish you a wonderful experience at Johannes!

Sam Ruizendaal *chef de cuisine*

4 gangen € 59		4 courses
5 gangen € 65		5 courses
6 gangen € 75		6 courses
7 gangen € 85		7 courses

Wijnarrangement per glas € 9,50 | Wine pairing per glass

Informatie over allergieën of dieetwensen kunt u vragen bij een van onze medewerkers. For information on allergies or dietary requirements, please ask one of our staff members.



Voorgerechten | Starters

Makreel Komkommer | Dille | Avocado € 20

Mackerel Cucumber | Dill | Avocado

Tomaat Basilicum | Citroen | Pruim € 19

Tomato Basil | Citrus | Plum

Gerookte zalm Dilletopjes | Zoet zure komkommer | Gezouten citroen € 23

Smoked salmon Dill tops | Sweet and sour cucumber | Cured lemon

Rendang Madeira saus | Gepekeld rode ui | Krokante aardappel € 21

Rendang Madeira Sauce | Pickled Sjalot | Crispy potato

Terrine van eendenlever Brioche | Aceto Balsamico | Bietencake € 27

Duck liver terrine Brioche | Aceto balsamico | Beetroot cake

Tussengerechten | Second courses

Mosselen Venkel | Bleekselderij | Aardappel € 21

Mussels Fennel | Celery | Potato

Pompoen Paddenstoelen | Gember | Ui € 21

Pumpkin Mushrooms | Ginger | Onion

Eendenborst Braam | Meiraap | Peper jus € 21

Duck breast Blackberry | Turnip | Peper sauce

Hoofdgerechten | Main courses

Vangst van de dag Wisselende vis | Seizoensgebonden garnituur € 33

Catch of the day Daily changing fish | Seasonal vegetables

Diamanthaas Knolselderij | Wortel | Rozemarijn saus € 34

Petite Tender Celeriac | Carrot | Rosemary sauce

Tournedos Gebakken eendenlever | Krokante aardappel | Madeira saus € 39

Tournedos Pan fried duck liver | Crispy potato | Madeira sauce

Knolselderij fondant Groente demi-glace | Miso lak | Doperwten € 32

Celeriac fondant Vegetable demi-glace | Miso glaze | Garden peas

Gebakken zeetong +- 450 gr Citroen | Peterselie | Roomboter € 65

Sole a la Meuniere Citrus | Parsley | Butter

Desserts | Desserts

Kaas Selectie van Europese kazen | Zoet garnituur € 19

Cheese Selection of European cheeses | Sweet accompaniment

Perzik Vanille | Witte Chocolade | Kardemom € 16

Peach Vanilla | White chocolate | Cardamom

Chocolade taart Chocolademousse | Frambozenmousse | Amandel € 16

Chocolate cake Chocolate mousse | Raspberry mousse | Almond

Tarte tatin Kaneel | Steranijs | Vanille roomijs preparation time 30 min

Tarte tatin Cinnamon | Star Anise | Vanilla ice cream 2 pers. € 38