

Liebe Gäste,

wir heißen Sie im Restaurant unseres Klosters sehr herzlich willkommen und freuen uns, dass Sie da sind.

In unserem ehemaligen Kloster fühlen wir uns ganz der Tradition der Benediktinerinnen, die die längste Zeit in diesen Mauern gelebt und gewirkt haben, verpflichtet. Nach den Regeln des heiligen Benedikt von Nursia, war der Speisesaal, das so genannte Refektorium, nicht nur ein Ort für die Speisung des Leibes, sondern insbesondere auch ein Ort für die Speisung der Seele.

Wir möchten diese Tradition der Benediktiner in aller Angemessenheit für Sie aufrechterhalten.

Genuss mit allen Sinnen...

ist unsere Philosophie.

Genießen Sie unser ausgewähltes Angebot an klösterlichen und saisonalen Speisen von unserer Küche mit Freude und Liebe zum Detail für Sie mit frischen Kräutern aus dem Klostergarten zubereitet und genießen Sie ihren persönlichen Erfolg des heutigen Tages, während der Ausblick, die Ruhe und unser außergewöhnliches Ambiente inmitten der Weinberge Ihre Seele verwöhnt.

Wir stehen für alle Ihre Wünsche zur Verfügung und wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt!

Ihr Team vom Kloster Johannisberg

~eine Speisekarte mit Kennzeichnung der Inhaltsstoffe erhalten Sie auf Nachfrage beim Service~

Kloster-Speisekarte

Vorspeisen

Pulpo-Carpaccio Avokadocreme Wildkräuter	10,80
Kloster-Tapas (Geröstetes Klosterbrot Spundekäs Handkäs mit Musik Essiggemüse)	7,50
Tafelspitz Apfel-Sellerie-Salat	9,30



In der Geburtsstätte der Spätzle liegt, eingebettet in die idyllischen Weinberge des Rheingaus, das Hotel Restaurant Kloster Johannenberg

Suppen

Suppe von der Erbse Trüffel	5,20
Markklößchensuppe	4,80

Salate

Wildkräutersalat Balsamico-Vinaigrette Gebratene Maispoularde	11,80
Bunte Blattsalate Kräuter-Joghurtsoße Gegrillte Garnelen	13,80
Kleiner Beilagensalat Topping Balsamicodressing	4,80

Rind

Rumpsteak | 22,50
Speckböhnchen | Herzoginkartoffeln

Flanksteak | 23,30
Rote Bete Püree | Spitzkohl

Geflügel

Soufflierte Maispoularde | 18,50
Curry Couscous | Bunte Möhren

Kalb

Geschmorte Kalbsbäckchen | 15,90
Spätburgunderjus |
Petersilienwurzelpüree | Kresse

Schwein

Schweinefilet | 16,80
Spätzle | Pilzrahm

Lamm

Lammstelze | 23,70
Kräuterpolenta |
Tomaten-Bohnen-Gemüse



*Man wird von allem satt -
aber eins schmeckt besser als das andere.*

Fisch

Gebratenes Lachssteak | 18,30
Basilikum-Risotto | Spinat

Scholle | 21,30
Pommes Rissolée | Salat

Vegetarisch

Auberginentörtchen | Ratatouille | 14,20
Parmesan

Für die Kleinen ganz groß

Cheeseburgerbalken | 6,50
Pommes frites | Ketchup | Majonaise

Nudeln | Tomatensauce 6,00

Dessert

Unsere Crème Brûlée Beeren	6,50
Früchtecaipirinha	5,80
Apfelstrudel Vanilleeis	5,50

Käse

Käseauswahl Feigensenf Klosterbrot	9,80
--	------

Eiskalter Genuss - stellen Sie sich Ihren persönlichen Eisbecher zusammen:

Vanille Schokolade Erdbeere Stracciatella Zitronen- oder Ananassorbet	je 2,00
--	---------

Frühstück

Genießen Sie unser
reichhaltiges Frühstücksbuffet!

Montag - Freitag von 7:00 bis 10:00 Uhr
Samstag & Sonntag bis 10:30 Uhr

pro Person, ohne Kaffeespezialitäten 12,50

pro Kind (6 bis 11 Jahre) 6,50

kostenlos für Kinder unter 6 Jahre



*„Wenn ich doch soviel Glauben in mir hätte,
dass ich Berge versetzen könnte!
Der Johannisberg wäre just der Berg,
den ich mit überall nachkommen ließe.“*

*Heinrich Heine
Dichter und Weinliebhaber*