



• Bankett •
Winter

Johann ist ein Ort, an dem Genuss und Gemeinschaft aufeinandertreffen.

Johann ist ein Ort, an dem Genuss und Gemeinschaft aufeinandertreffen – wo herzliche Gastfreundschaft mit den rauchigen Aromen echter BBQ-Kultur verschmilzt. Hier wird das Fleisch mit größter Sorgfalt ausgewählt und zubereitet: langsam, bedächtig und voller Leidenschaft.

Ob saftiges Brisket, zarte Rippchen oder würzige Wurst – jeder Bissen erzählt eine Geschichte. Geschichten von Traditionen, die lebendig bleiben, und von Momenten, die man gerne teilt.

Egal ob Geburtstage, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern oder einfach ein gemütlicher Abend mit Freunden – Johann bietet den perfekten Rahmen, um zusammenzukommen und das Leben zu genießen.

Hier wird jeder Besuch zu einem Erlebnis – voller Geschmack, Freude und Geselligkeit.

APÉRO WINTER-SAISON

*Bei trockenem Wetter im Garten
an den gemütlichen Feuertonnen.*

OPTIONAL BUCHBAR (PREISE P. GETRÄNK ODER PERSON).

GLÜH-WEIN / GLÜH-BIER 3

HOT-APEROL 4

WINTER-SPECIAL-DRINK 4

RAUHLACHS-FEIGEN-SANDWICHES 3.5

BBQ-FLAMMKUCHEN MIT PULLED PORK & CHEDDAR 4

ZIEGENKÄSE | MANDELN | HONIG | KRÄUTER | SPECKMANTEL 4

DATTELN ODER GRUYERE IM SPECKMANTEL 2

VORSPEISEN

GERÄUCHERTE SELLERIE-CREME-SUPPE 7.5
KARAMELLISIERTE WALNÜSSE

NÜSSLI-SALAT 14.5
KÜRBIS-VINAIGRETTE | CROUTONS | WILDSCHINKEN

NÜSSLI-SALAT 10.5
HAUSDRESSING | SPECK | CROUTONS

BBQ-SPECIAL

- ANGERICHTET AUF PLATTE ALS FINGERFOOD -

TOPPED NACHOS 9
CHILI-CHEESE-SAUCE | GUACAMOLE | SOUR CREAM | ZWIEBELN

+ PULLED PORK 3.5
+ SHREDDED CHICKEN 2.5

HAUPTGÄNGE

Sharing is Caring

FLEISCH WIRD AUF PLATTEN &
BEILAGEN IN SCHÜSSELN ANGERICHTET.

BEI *Johann* WIRD *geteilt.*

WIE BEI EINEM GUTEN ESSEN MIT DER FAMILIE.
GEMEINSAM GENIEßEN, GEMEINSAM GLÜCKLICH.

JEWEIFS 300G FLEISCH P.P.

HOLY SMOKE 39

PORK BELLY | BEEF BRISKET | ST. LOUIS-CUT-RIBS | CHEDDAR-JALAPENO-SAUSAGE
COLESLAW | OFENKARTOFFELN | BRISKET BEANS | MAC-N-CHEESE
BBQ-SAUCEN & BROT

BUTCHER'S BEST 45

STEAK-PLATTE MIT DIVERSEN SPECIAL-CUTS
CHIMICHURRI | KRÄUTERBUTTER | SAUCE BERNAISE
OFENKARTOFFELN | GEMÜSE

PREMIUM PLATE 49

RIB-EYE-STEAK | LACHSFILET VOM KIRSCHHOLZ | TEXAS CHICKEN | LAMMFILET | PORK BELLY
MAISKOLBEN | GRILLGEMÜSE | OFENKARTOFFELN
GEFÜLLTE CHAMPIGNONS MIT BULGER & FETA
DIPS & SAUCEN MIT BROT

TELLERGERICHT

GESMOKTE OCHSENBÄCKCHEN (BEEF CHEEKS) 29.5
SÜSSKARTOFFELPÜRREE | APFELROTKOHL

VEGI-BURGER 16

SÜSSKARTOFFELBRATLING | COLESLAW | DIJONNAISE

WWW.JOHANN-BBQ.COM @JOHANN_BBQ

Alle Preise in Euro · Trinkgeld nicht im Preis enthalten · Stand 01.11.24 · Änderungen vorbehalten

DESSERT

APPLE-CRUMBLE 9
MIT VANILLEEIS | SAHNE

SPEKULATIUS-MOUSSE 8.5
MIT FLAMBIERTNE ZWETSCHGEN

ZIMT-PANNA-COTTA 7
MIT ORANGENSORBET



Johanni's kleine Grillfibel

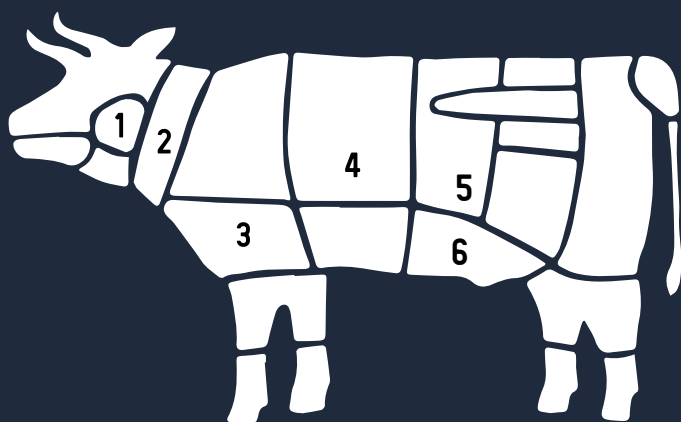
low and slow

/niedrig & langsam/

Bei uns wird das Fleisch langsam bei niedriger Hitze über Stunden hinweg gegart, damit es butterzart wird und die volle Rauch- und Gewürzaromen aufnehmen kann.

Inspiziert von echtem Texas BBQ – mit Geduld und Liebe zum Detail zubereitet.

Beef · Rind



1 CHEEKS
Rinderbäckchen

2 NECK
Rindernacken
meistens für Pulled Beef

3 BRISKET
Rinderbrust

4 SHORT-RIB
kurzgesägte Rippen
aus der Hochrippe

5 HANGING TENDER
Steak, Premium-Cut
Nierenzapfen

6 FLANK
Steak, Special Cut
aus dem Bauchlappen

Beilagen

BRISKET BEANS

Dicker Bohneneintopf mit Weissen- & roten Bohnen, BBQ-Sauce sowie Brisketwürfel

COLESLAW

Weisskrautsalat mit Karotten & Mayo-Dressing

GRILLED CREAM-CORN

gegrillte Maiskörner in cremiger Sahnesauce

MAC-N-CHEESE

Makkaroni in Käsesauce

Hähnchen

CHICKEN WINGS

Hähnchenflügel

TURKEY

Truthahn, meist die Brust

POLLO FINO

Oberschenkelfleisch ohne Knochen

Pork · Schwein

PULLED PORK

gesmoktes & gezupftes Schweinefleisch

NECK & SHOULDER

Nacken & Schulter, nutzen wir für unser Pulled Pork

ST-LOUIS CUT-RIBS

Rippchen mit fleischiger Auflage

PORK BELLY

Schweinebauch ohne Schwarte

PORK BELLY BURNT ENDS

Schweinebauchwürfel, süsslich glaciert -
auch Fleischpralinen genannt

CHEDDAR-JALAPENO-SAUSAGE

Unsere Wurst mit Käse & Jalapenos, nicht gebrüht, wird roh gesmokt.
Produziert in Rheinweiler von der Metzgerei Dosenbach mit unserer Rezeptur.

Wir beziehen unser Fleisch ausschließlich aus deutscher Tierhaltung, es sei denn, anders angegeben.

So garantieren wir Frische und Qualität – von hier, für dich.