

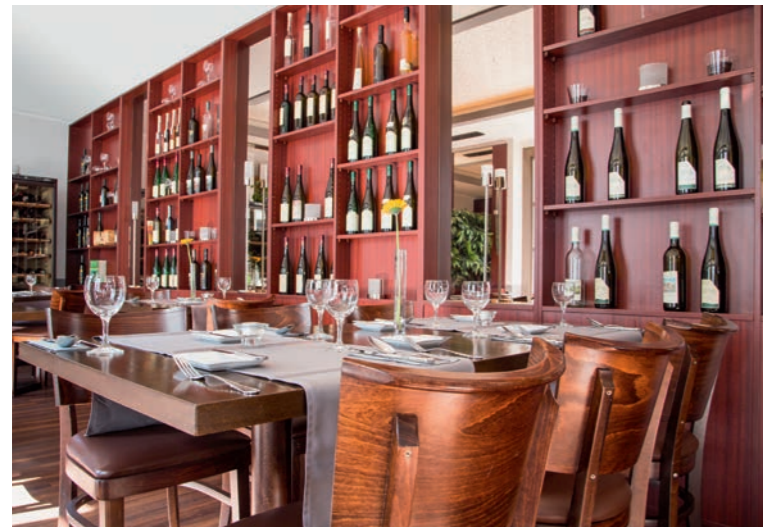
GENUSS MIT CHARAKTER

Moderne Küche trifft alte Reben von Saale und Unstrut



Bekannt und beliebt ist Thüringen für ausgezeichnete Biere und deftige Küche. Der joHanns Hof ergänzt die kulinarische Landschaft auf eigenständige Weise, präsentiert regionale Weine mit passenden Speisen. Im historischen Herzen von Weimar bildet auch sein Ambiente ein einzigartiges Duett: lebendige Hofatmosphäre, kombiniert mit entspanntem Beisammensein im Haus. Bei gutem Wetter werden die bodentiefen Türen geöffnet und es entsteht ein Ensemble frischer Unterhaltung.

Koch und Gastgeber Gordon Freind hat im Jahr 2010 die Pforten des joHanns Hof geöffnet. Mit geschultem Blick und Liebe zum Ort fand er heraus, was Weimar schmecken könnte. „Ich habe eine Bühne für Weine des nahe gelegenen Anbaugebiets Saale-Unstrut geschaffen; für Tropfen, die mit Charakter und Tradition punkten“, erklärt Freind. Haus und Hof mit Geschichte – angebunden und doch leicht abgeschottet vom Trubel der Stadt – machen alles perfekt.



THUNFISCHSTEAK
Dieses Rezept finden Sie auf der Seite 91

Mit dem langjährigen Küchenteam kreiert Gordon Freind Speisen und Getränke, die einen Bogen von hell-transparenten bis zu kräftig-lebendigen Noten spannen. Als Exempel: Dem Gruß aus der Küche folgt Bretonische Fischsuppe, dann schmeckt ein Filet Mignon vom argentinischen Weiderind mit Sauce béarnaise, Selleriepüree, Grilltomate und Rosmarinkartoffeln, den süßen Schluss bilden Schokolade Crème brûlée, Pfefferkirschen, Quark-Kirscheis. Restaurantleiter Horst Dietz offeriert zu jedem Gang den passenden Wein von Saale und Unstrut – Weißen wie Roten, teils gekeltert aus seltenen Reben. Diese junge, fröhliche und kreative Küche bietet natürlich auch schmackhafte Kleinigkeiten. Deftiges definiert der joHanns Hof auf elegante Art, zum Beispiel mit Steakspezialitäten bester Qualität sowie Leckereien aus dem Smoker, der Fisch und Fleisch langsam bei niedriger Temperatur gart. Übrigens: Die Geschichte zum Namen des Hauses ist ein eigenes Histörchen, das Gordon Freind gerne erzählt ...



JOHANNIS HOF
Gordon Freind
Scherbgasse 1, 99423 Weimar
Telefon 03 69 43 / 49 36 17
www.johannsbhof-weimar.de

