



Genieße das Leben! Im schnellen Lauf flieht es dahin.

Lucius Annaeus Seneca

### **Herzlichen Willkommen in unserem Restaurant Johann's!**

Nach einem hektischen, erlebnisreichen oder auch aufregenden Tag beginnt nun endlich der Moment der Entspannung.

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam mit qualitativ hochwertigen und regionalen Produkten der deutschen und internationalen Küche verwöhnen.

Unser Serviceteam freut sich darauf Ihre Wünsche zu erfahren und Sie unaufdringlich und charmant zu umsorgen.

Sollten Sie Fragen zu den Allergenen Stoffen in unseren Speisen haben, wenden Sie sich gern an unser Serviceteam vom Restaurant Johann's oder Sie entnehmen die Information der Speisekarte auf der letzten Seite.

Lehnen Sie sich entspannt zurück und beginnen Sie zu genießen!

Wenn wir alles richtig gemacht haben, möchten Sie dieses Gefühl nicht mehr missen und kommen hoffentlich bald einmal wieder.

Mit genussvollen Grüßen

Ihr Serviceteam vom  
Restaurant Johann's

## Vorspeisen

### **Ceviche vom Yellow Thunfisch** <sup>2,5</sup>

Leche de Tigre / Ananas / Avocado / Süßkartoffel Chip € 21,50

### **Vorspeisen Etagere „Böttcherhof“ für 2 Personen** <sup>1,2,4,5,7,9,12,13</sup>

nach Wahl vom Küchenchef

(u.a. mit Karotten - Ingwer - Suppe, Hummerpasta,  
Thunfischtatar, Caesar Salad, Antipasti, Grana Padano) € 35,00

## Suppen

### **Tomaten - Consommé** <sup>1,9</sup>

Knuspriger Wan - Tan mit Ricotta € 11,50

### **Karotten - Ingwer - Suppe**

Granatapfel Juwelen / Boskop Gel



€ 13,50

## Salate

### **Caesar Salad** <sup>1,4,5,9,12</sup>

Caesar Dressing / Parmesanspäne / Knoblauchcroûtons

Semi - Dry - Tomaten / gerösteter Bacon € 17,50

zur Wahl mit:

- gebratener Hähnchenbrust 160g € 14,00
- Garnelen 6 Stück € 17,00
- gebratenem Lachsfilet 200g € 18,00

### **Sommerlicher Salatteller** <sup>5,6,7,12</sup>

Blattsalate / Cherrytomaten / Gurken / Radieschen

Sonnenblumenkerne / Kresse / Honig - Balsamico - Dressing

Hähnchenstreifen geschwenkt in Sweet - Chili - Sauce € 22,50

## Hauptgang Fisch

### Forellenfilet „Müllerin“ <sup>2,4,7</sup>

Petersilien - Mandelbutter / junger Spinat / Drillinge € 26,50

### St. Pierre - Filet <sup>2,4,11</sup>

Zitronen - Mandel - Pesto / Queller / Cherrytomaten / Kalamata Oliven  
Tagliatelle € 29,50

### Hamburger Pannfisch <sup>2,3,4,5,7,9,12</sup>

Zander / Lachs / Buntbarsch / Riesengarnele  
Senfsauce / Bratkartoffeln / Speck / Gurkensalat € 31,50

## Hauptgang Fleisch

### Schweinebauch „72 Hours“ <sup>6,7,9,13</sup>

Sweet - Chili - Sauce / Grillgemüse mit Ananas / Naan Brot € 27,50

### Tranchen vom Lammrücken <sup>5,7,12</sup>

Jus / Ratatouille / Rosmarinkartoffeln € 35,50

### Rumpsteak „Semi Dry Aged“ (200g) <sup>4</sup>

Kräuterbutter / gegrillter grüner Spargel / Pommes Anna / Speck  
Zwiebelkonfit € 42,50

## Hauptgang Vegetarisch

### Crispy Potato Rolls „Asia Style“ <sup>5,6,7,13</sup>

Reisblätter / cremige Sesamkartoffeln / Mango Salsa  
Sweet - Chili - Sauce / Wildkräutersalat / Ingwerdressing € 22,50



## Pasta aus eigener Herstellung

### Spaghettini „aglio e olio“ <sup>9</sup>

hausgemachte Spaghettini / geräucherter Knoblauch / Chili € 17,50



### Spaghettini Melanzani <sup>9</sup>

hausgemachte Spaghettini / Melanzani / Cherrytomaten / Knoblauch  
Mozzarella € 19,50

### Tagliatelle di Fiume <sup>3,4,9</sup>

Tagliatelle / Hummersauce / Tomaten / Queller / Frühlingslauch  
Black - Tiger - Garnelen € 27,50

#### zur Wahl mit:

- gebratener Hähnchenbrust 160g € 14,00
- Garnelen 6 Stück € 17,00
- gebratenem Lachsfilet 200g € 18,00

## Desserts

### **Eiskaffee Johann's** <sup>1,4,9</sup>

Whiskey Eis / doppelter Espresso / Schlagsahne



€ 9,50

### **Ananas Carpaccio**

Wasabi - Eis

€ 13,50

### **Apfel Tarte Tatin** <sup>1,4,9</sup>

Vanille - Eis / Sahne

€ 14,50

## Empfehlung

### **Jordan Olivenöl**

0,5 l € 19,50

0,75 l € 24,50

Herkunft: Insel Lesbos / Griechenland, Region Plomari  
Olivensorten: Adramitiani & Kolovi  
Kultivierung: terrassierte Olivenhaine  
Ernte: Oktober & November / Handernte mit Stöcken und Rechen  
Weiterverarbeitung: auf natürlichem Wege weiterverarbeitet  
Evtl. Eintrübungen und ein manchmal vorkommender Bodensatz sind Merkmale einer natürlichen und hochwertigen Verarbeitung.  
Herstellung: kaltes Extraktionsverfahren (unter 27 °C)  
Lagerung: kühl und dunkel bei max. 25 °C  
Haltbarkeit: bis zu 18 Monate (ungeöffnet bis zu 24 Monate)



## Allergene Inhaltsstoffe

### Lieber Gast,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, entnehmen Sie bitte der untenstehenden Auflistung oder fragen Sie unser Serviceteam vom Restaurant Johann´s

1. Eier
2. Fisch
3. Krebstiere
4. Milch
5. Sellerie
6. Sesamsamen
7. Schwefeldioxid & Sulphite
8. Erdnüsse
9. Glutenhaltiges Getreide
10. Lupine
11. Schalenfrüchte
12. Senf
13. Sojabohnen
14. Weichtiere