



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

Spargel Aktionskarte

vom 23.03. bis 15.06.2026

Vorspeise

Bruschetta mal anders ^{4,9}
Ciabatta / grüner Spargel / Deichkäse / Jordan Olivenöl „Spätlese“ € 12,50

Suppe

Spargelcremesuppe ^{3,4}
Black - Tiger - Garnele / Spargel / Blüten € 14,50

Hauptgang

Deutscher Stangenspargel

serviert mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und Frühlingskartoffeln ^{1,4}

- Portion geschälter Spargel 250 g € 17,50
- Portion geschälter Spargel 500 g € 24,50

dazu empfehlen wir:

- Katenschinken vom Susländer Schwein 130 g ^{7,10} € 13,00
- Wiener Schnitzel 140 g ^{1,4,9,10} € 14,50
- Zanderfilet 200 g € 19,00
- Rumpsteak 200 g € 23,00

Frühlingspasta ^{9,11}

Hausgemachte Spaghettini / Bärlauch / Rösttomaten / Frühlingslauch € 20,50

Offene Spargel - Lasagne

Trüffelsauce / grüner Spargel / Tomaten - Crumble
Semi - Dry - Tomaten € 23,50

Dessert

Erdbeer - Holunderblüten - Parfait ^{1,4}
Erdbeercarpaccio € 13,50

Vorspeisen

Tatar vom Yellow Thunfisch ^{1,4,11}

Limettencreme / Avocado / Chipotle Sauce / Nori Chips € 19,50

Jakobsmuschel ^{2,4,14}

Frühlingslauch / Dill / Prosecco / Crème Fraîche € 21,50

Vorspeisen Etagere „Böttcherhof“ für 2 Personen ^{1,2,4,5,7,9,12,13}

nach Wahl vom Küchenchef

(u.a. mit Spargelsuppe, Hummerpasta,

Black - Tiger - Garnelen, Caesar Salad, Antipasti, Grana Padano) € 35,00

Suppen

Tomaten - Consommé ^{1,9}

Knuspriger Wan - Tan mit Ricotta € 11,50

Süppchen vom Frühlingslauch

Semi - Dry - Tomaten



€ 12,50

Salate

Caesar Salad ^{1,4,5,9,12,}

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

Hauptgang Fisch

Meerbarbenfilet ^{2,4,9}

Tomatenvinaigrette / Erbsen / Risotto € 24,50

Thunfisch mit Spicy - Marinade ^{2,6}

Mangosalsa / Spicy - Coleslaw / Avocado / Süßkartoffelcreme € 29,50

Hamburger Pannfisch ^{2,3,4,5,7,9,12}

3 Fischfilets / Riesengarnele € 31,50
Senfsauce / Bratkartoffeln / Speck / Gurkensalat

Hauptgang Fleisch

Lammkarree ^{4,5,7,9,12}

Jus / Minz - Apfel - Salsa / Vichy Karotten / Risotto € 32,50

Entenbrust „Umami“ ^{5,7,12,13}

Umami Lack / Jus / wilder Broccoli / Süßkartoffelcreme € 35,50

Rumpsteak „Surf and Turf“ (200g) ^{1,4,6,7,13}

Black - Tiger - Garnele / Jus / gegrillter grüner Spargel € 42,50
Trüffel Pommes Frites

Hauptgang Vegetarisch

Kräuter - Risotto

Jordan Olivenöl „Spätlese“ / Zitrone
Frankfurter Kräutermischung



€ 23,50

Pasta aus eigener Herstellung

Tartufo Spaghettini ⁹

hausgemachte Spaghettini / Prosecco - Trüffel - Sauce / Trüffelöl € 25,50

Tagliatelle di Fiume ^{3,4,9}

Tagliatelle / Hummerbutter / Garnelen / Tomaten / Frühlingslauch € 27,50

zur Wahl mit:

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

Desserts

Ananas Carpaccio ^{1,4,9,11}

Wasabi - Eis

€ 13,50

Kaiserschmarrn ^{1,4,9}

Zwetschgen Röster / Sahne

€ 13,50

Hot Chocolate Lava ^{1,4,9}

Himbeersorbet / Crumble

€ 14,50

Apfel Tarte Tatin ^{1,4,9}

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