HOTEL Böttcherhof ★★★★ HAMBURG

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

Hausgebeizter Bömlo Lachs Pre Rigor 2,9
Cranberrys / Rote Bete / Wasabi Mayonnaise / Pumpernickelerde / Dill € 22,50

Vorspeisen Etagere „Böttcherhof“ für 2 Personen 1,2,4,5,7,9,12,13
nach Wahl vom Küchenchef
(u.a. mit Essenz vom Butternutkürbis, Spaghettini Tartufo
Lachstatar, Caesar Salad, Antipasti, Grana Padano) € 35,00

Suppen

Cremesüppchen von der Erdartischocke 1,4,5,9
Pumpernickel - Haselnuss - Crumble / Pistazien - Sponge € 13,50

Essenz vom Butternutkürbis 9
Maronenravioli € 13,50

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

Winterlicher Salatteller 5,6,7,12
Blutorangendressing / Blattsalate / Cherrytomaten / Kürbis / Datteln
Walnüsse / Pilz - Hackbällchen € 22,50

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Hauptgang Fisch

Forellenfilet „Pink Pepper“ 2,4
Zitronen - Riesling Sauce / Schinusbeere / Hokkaido / Tagliatelle € 26,50

Spicy Barramundifilet 2,4,11
Zitronengras - Chili - Topping / Jordan Olivenöl / Cherrytomaten /
Kartoffelstampf € 29,50

Hamburger Pannfisch 2,3,4,5,7,9,12
Zander / Lachs / Buntbarsch / Riesengarnele
Senfsauce / Bratkartoffeln / Speck / Gurkensalat € 31,50

Hauptgang Fleisch

Schweinebauch „72 Hours“ 6,7,9,13
Sweet - Chili - Sauce / wilder Broccoli / gebratene Udon - Nudeln € 27,50

Rumpsteak vom Black - Angus Rind (220g) 4,5,7,12
Brombeerjus / Rote Bete Gel / glasierte gelbe Bete
Trüffel - Kartoffelcreme € 40,50

Wasserbüffel Steak „Café de Paris“ (200g) 4,7,11,12
Café de Paris Butter / Maronen / Karotten / Bratkartoffeln € 43,50

Pasta aus eigener Herstellung

Tagliatelle „Rosso di Verona“ 9,11
hausgemachte Tagliatelle / Rosso di Verona / Zitronenöl
Haselnüsse € 17,50

Spaghettini Tartufo 1,4,9
hausgemachte Spaghettini / confiertes Eigelb / Trüffel Kaviar
Grana Padano € 22,50

Tagliatelle di Fiume 3,4,9
hausgemachte Tagliatelle / Hummersauce / Black - Tiger - Garnelen /
Tomaten / Frühlingslauch / Flusskrebs € 27,50

zur Wahl mit:

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

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Desserts

Eiskaffee Johann´s 1,4,9
Whiskey Eis / doppelter Espresso / Schlagsahne — € 9,50

Amarettini Trifle 1,4,9,11
Maronencreme / Kirschen / Sahne — € 13,50

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)

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

HOTEL Böttcherhof ★★★★ HAMBURG

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