



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

Tatar vom Hokkaido ^{4,9,13}

Kürbis / Avocado / Koriander / Limette / Naan Brot

€ 12,50

Ziegenkäse-Strudel „Buche de Chevre“ ^{4,11}

Walnüsse / Kastanien-Honig / Feldsalat / Feigen Dressing /
Tomaten-Chutney

€ 21,50

Vorspeisen Etagere „Böttcherhof“ für 2 Personen

nach Wahl vom Küchenchef

(u.a. mit Süppchen, Rauchlachstatar, Garnelen, Caesar Salad) ^{1,2,4,5,7,9,12,13,}

€ 35,00

Suppen

Gemüsebouillon „Célestine“ ^{1,4,5}

Pfannkuchenstreifen

€ 10,50

Butternut-Kürbissuppe

Kürbiskernöl aus der Steiermark / Möhren-Kresse



€ 12,50

Petersiliensuppe mit Zimt ⁴

Orange / Honig

€ 14,50

Salate

Knusprig gebackene Kokos-Tiger-Garnelen ^{1,3,5,6,7,9,13}

Sesam-Blumenkohl-Püree / Sweet-Chili-Sauce / Salat /
Limetten-Ingwer-Dressing

€ 22,50

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

Caesar Dressing / Parmesanspäne / Knoblauchcroûtons /
Semi-dry-Tomaten / gerösteter Bacon

€ 17,50

zur Wahl mit:

- gebratener Hähnchenbrust 160 g
- Garnelen 6 Stück
- gebratenem Lachsfilet 160 g
- gebratenen Rinderstreifen 160 g

€ 14,00

€ 17,00

€ 17,00

€ 18,50

Hauptgang Fisch

Schwarzer Heilbutt ^{1,4,9}

Walnuss-Kruste / Fenchel-Orangen-Gemüse / Polenta / Rucolapesto € 29,50

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

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

Zanderfilet ^{2,6,7,13}

Zitronen-Thymian / Rotweinbutter / Steckrüben / Rote Bete /
Kürbis-Kartoffel-Stampf € 33,00

Hauptgang Fleisch

Schweinebauch „72 Hours“ ^{6,7,9,13}

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

Labskaus „Böttcherhof Style“ ^{1,4,5,7}

Kartoffel-Rote-Bete-Creme / Pastrami / Räucherlachs-Wakame-Tatar /
gebeiztes Eigelb € 28,50

Entenbrust à l'Orange ^{1,5,7,9}

Kumquats Lack / Jus / Wilder Broccoli / Kartoffel-Baumkuchen € 35,50

Entrecôte „Grass Fed“ ^{1,4,7,12}

Jus / Portwein-Schalotten / Mini Patisson / Trüffel-Kartoffel-Gratin € 44,50

Hauptgang Vegetarisch

Kürbis-Mille Feuille ^{4,9}

Butternuss-Kürbis / Riesling Espuma / Frühlingslauch /
Cherrytomaten / Wan Tan / Walnüsse € 23,50

Pasta aus eigener Herstellung

Rote Bete Pasta ^{4,9}

hausgemachte Penne / Zitronenöl / Rote Bete /
Feta vom Feld / Walnüsse / Friséesalat  € 20,00

Kürbis Spaghettini ⁹

hausgemachte Spaghettini / Kürbis Pesto / Semi-Dry-Tomaten /
Pinienkerne  € 20,00

Tagliatelle di Fiume ^{3,4,9}

Tagliatelle / Hummerbutter / Garnelen / Tomaten / Frühlingslauch € 27,00

zur Wahl mit:

- gebratener Hähnchenbrust 160g € 14,00
- Garnelen 6 Stück € 17,00
- gebratenem Lachsfilet 160g € 17,00
- gebratenen Rinderstreifen 160g € 18,50

Desserts

Meringue Perdu ^{1,4}

Himbeeren / Schlagsahne

€ 13,00

Kaiserschmarrn ^{1,4,9}

Finkenwerder Apfelmus / Sahne

€ 13,50

Hot Chocolate Lava ^{1,4,9}

Himbeersorbet / Crumble

€ 14,00

Baked Alaska für 2 Personen ^{1,4,9}

Flambiert mit Heidelbeerkompott

€ 16,00

Käse

Sylter Meersalz-Käse „Maison Kober“ ^{4,7,9}

Malzbrot / Zwiebelmarmelade

€ 16,00

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. Glutenthaltiges Getreide
10. Lupine
11. Schalenfrüchte
12. Senf
13. Sojabohnen
14. Weichtiere