



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

Semmelknödel - Carpaccio ^{1,4,9}	
mariniertem Salat / Trüffelcreme / Speck / Parmesan / Röstzwiebeln	€ 12,50
Hausgebeizte Lachsschnitte ^{1,2,5,12}	
Honig - Senf - Dillsauce / Reibekuchen / Salatbouquet	€ 15,50
Tatar vom Rind ^{1,4,9,12}	
Limonen – Crème fraîche / Wildkräutersalat / Wachtelei / Parmesanchip Röstbrot	€ 17,50

Suppen

Marokkanische Süßkartoffelsuppe ^{4,5} 	
Karottencubs / Ingwer - Gelee	€ 9,50
Kartoffel - Bärlauchcreme ^{2,4}	
Räucherlachsstreifen	€ 11,50
Apfel - Currycremesuppe ^{2,4,9}	
Gambar - Croustillant	€ 13,50

Salate

Salat von Apfel und Birne ¹²	
Rucola / altem Balsamico / Himbeerdressing	€ 9,50
Caesar Salad ^{1,4,5,9,12}	
Parmesanspäne / Knoblauchcroûtons / Semi - dry - Tomaten gerösteter Bacon / Caesar-Dressing	€ 14,50
<u>zur Wahl mit:</u>	
- gebratener Maispouardenbrust	€ 11,50
- Riesengarnelen 4 Stück	€ 13,50
- gebratenem Lachsfilet 160 g	€ 14,00
- gebratenen Rinderstreifen 160 g	€ 14,50

Hauptgang Fisch

Doradenfilet auf der Haut gebraten ^{2,4}	
Weißweinschaum / geschmolzene Cherrytomaten / Kräuterrisotto	€ 27,50
Lachsfilet im Bananenblatt gegart ^{2,4}	
Safransauce / Baby – Blattspinat / roter Reis aus der Camargue	€ 28,50
Hamburger Pannfisch ^{2,3,4,5,7,9,12}	
3 Fischfilets / Riesengarnele	
Senfsauce / Bratkartoffeln / Speck / Gurkensalat	€ 29,50
Scholle „Finkenwerder Art“ ^{2,9}	
Speckstippe / Petersilien - Kartoffeln / kleiner Salat	€ 33,50

Hauptgang Fleisch

Maispoularde gefüllt mit Comté und getrocknete Tomate ^{4,5}	
Pestorahmsauce / Duett von der Möhre / Kräuter - Kartoffelpüree	€ 27,50
Geschmorte Lammkeule ⁵	
Lammjus / Ratatouille / Kartoffel „Hasselbach“	€ 29,50
Rumpsteak ^{1,5,9}	
Jus / Pfannengemüse / hausgemachte Kartoffelkrapfen	€ 33,50

Hauptgang Vegetarisch

Asiatischer Reisbratling ^{6,12}	
Paprika - Tomatenrelish / kleiner Salat / Sesam - Ingwerdressing	€ 16,50
In Tempurateig gebackenes Gemüse ^{5,9}	
rauchige Tomatenmarmelade Süß – Sauer / Kokosreis	€ 17,50
Ziegenkäse - Risotto	
Portweinfleigen / glasierten Weintrauben / Rucola karamellisierten Cashewkernen	€ 18,50



Pasta aus eigener Herstellung

Spaghetti „Cacio e Pepe“ ^{4,9}	
Pecorino - Käsesauce / tasmanischer Bergpfeffer	€ 18,50
Penne all'amatriciano ^{5,9}	
Tomatensauce / Pancetta / Chili / Schalotten	€ 19,50
Tagliatelle Verde ^{2,4,9}	
Limonen Butter / Garnele / Calamari / Rucola / Zitronen - Knusper	€ 23,50

Desserts

Feines aus der Pâtisserie ^{1,4,8,9} 1 Tasse Kaffee oder 1 Espresso	€	10,50
Mohn - Panna Cotta ^{1,4} Limoncello - Vanille - Schaum / Himbeergel	€	11,50
Geeistes Tiramisu ^{1,4} Früchte der Saison / Pistazienschwamm	€	12,50
Schokokuchen „mit flüssigem Kern“ ^{4,9} Grand Manier - Toffee / Minzeis / Früchte	€	13,50

Käse

Käse-Variation ^{4,7,9,12} Feigensenf / Brot / Butter / Weintrauben	€	16,50
<u>mit 5 Sorten:</u> Trüffelkäse / Ziegen Naschkäse / Blauschimmelkäse / Heumilch Rahmkäse / Rästkäse		

Zur Käseauswahl würden wir folgenden Wein empfehlen:

Pfalz:

2018er Weißburgunder Emil Bauer, trocken

Gutsabf.: Emil Bauer & Söhne

Eleganter Weißburgunder, trocken ausgebaut mit einem dezenten Aroma, dass an grüne Nüsse, Apfel, Zitrusfrüchte oder frische Ananas erinnert.	0,1l	€	4,25
	0,2l	€	8,50

Jordan Olivenöl

Die edle Flasche mit unserem prämierten Olivenöl.	0,5l	€	15,00
Die Flasche liegt perfekt in der Hand und macht sich besonders gut neben dem Herd.	0,75l	€	19,00

Gerne können Sie diese auch käuflich bei uns erwerben.

**Unser Küchenchef empfiehlt
ein 3-Gang Überraschungs-Menü**

Vorspeise

Hauptgericht

Dessert

**3-Gang Menü € 45,50 pro Person
Weinreise € 24,50**

**Unser Küchenchef empfiehlt
ein 4-Gang Überraschungs-Menü**

Vorspeise

Suppe

Hauptgericht

Dessert

**4-Gang Menü € 53,50 pro Person
Weinreise € 31,50**



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