



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

Mille Feuille vom Hokkaido Kürbis ^{1,4,9}

Wan Tan / Kürbisragout / Wildkräutersalat / Himbeerdressing
Buttermilchschaum



€ 14,50

Rindertatar „Johann’s“ ^{1,4,9,12}

Senfkaviar / Eigelb / Pfannenbrot

€ 19,50

Suppen

Kürbis-Ingwersuppe

Zitronen-Pfeffer-Kaviar



€ 9,50

Hamburger Fischsüppchen ^{2,4}

Lachs / Zander / Tiger-Garnelen

€ 14,50

Salate

Bunter Tomatensalat ⁹

Balsamico-Honig Dressing / Tomate / Salicornes / Croûtons

€ 9,50

Feldsalat ⁹

warmes Balsamico-Honig-Speck Dressing / Kirschtomaten /
Granatapfelkerne / Croûtons

€ 14,50

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

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

€ 15,50

zur Wahl mit:

- gebratener Maispouardenbrust € 12,50
- Riesengarnelen 4 Stück € 14,50
- gebratenem Lachsfilet 160 g € 15,00
- gebratenen Rinderstreifen 160 g € 15,50

Hauptgang Fisch

Gebratenes Zanderfilet ^{1,2,4,9} Weißweinsauce / geschmolzene Kirschtomaten / Salicornes / Tagliatelle	€ 23,50
Thunfisch mit Spicy-Marinade ² Mango Salsa / Broccolini / Zitronenreis	€ 24,50
Hamburger Pannfisch ^{2,3,4,5,7,9,12} 3 Fischfilets / Riesengarnele Senfsauce / Bratkartoffeln / Speck / Gurkensalat	€ 29,50

Hauptgang Fleisch

Filetgeschnetzeltes vom Duroc Schwein ^{4,7,12} Calvadosjus / Rosenkohl / Kartoffelgratin	€ 24,50
Entenbrust mariniert mit Malzbier und Sauerkirsch-Lack ^{1,4,7,9} Jus / Rotkohl / Serviettenknödel	€ 27,50
Entrecôte vom Heiderind (200g) ⁴ Kräuterbutter / Honig-Karotten / Rosmarinkartoffeln	€ 32,50

Hauptgang Vegetarisch

Kartoffel-Gemüse Pfanne ^{6,11} Drillinge / Olivenöl / Gemüse / Kräutern	 € 14,50
Waldpilzragout auf gerösteten Brioche ^{1,4,9} Zwiebelmarmelade / Feldsalat / Waldpilze / Brioche	€ 17,50

Pasta aus eigener Herstellung

Penne al Limone ^{1,4,9} Ricotta-Limonensauce	€ 18,50
Pasta a la Press ^{1,3, 4,9} Tagliatelle / Trüffelbutter / Tiger-Garnelen	€ 23,50

Desserts

Hamburger Rote Grütze ^{1,4}

Vanillesoße

€ 9,50

Schokoladenmousse ^{1,4}

Glühweinkirschen

€ 11,50

Käse

Friesisch Blue Käse ^{1,4,7,9,11,12}

Senfkaviar / Birnenconfit / Früchtebrot

€ 13,50

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.