



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

Frittierte Frischkäse-Feigen-Praline ^{1,4,7,9} Calvados-Vinaigrette / Rucola	€ 14,50
Ceviche vom Lachs ^{2,7} Avocado / Zitrusfrüchte / Granatapfelkerne / Wildkräutersalat	€ 18,50
Caprese 2.0 ^{4,7} Tomatensorbet / Basilikumgel / Mozzarella-Schaum / Olivenstaub	€ 19,50
Rindertatar „Johann’s“ ^{1,4,9,12} Senfkaviar / Frittiertes Eigelb / Hausgemachtes Pfannenbrot	€ 22,00

Suppen

Apfel-Most Suppe ^{5,7} Chili-Kaviar / Frittierter Sellerie 	€ 10,50
Hummercremesuppe ^{4,5,7} Mango Chutney / Apfel-Julienne	€ 16,50

Salate

Feldsalat ⁹ Kartoffel Dressing / Kirschtomaten / Granatapfelkerne / Croûtons	€ 15,50
Caesar Salad ^{1,4,5,9,12} Caesar Dressing / Parmesanspäne / Knoblauchcroûtons / Semi-dry-Tomaten / gerösteter Bacon	€ 17,50
<u>zur Wahl mit:</u>	
- gebratener Hähnchenbrust 160 g	€ 14,00
- Riesengarnelen 4 Stück	€ 16,00
- gebratenem Lachsfilet 160 g	€ 17,00
- gebratenen Rinderstreifen 160 g	€ 18,00

Hauptgang Fisch

Gebratenes Zanderfilet ^{2,4,9}

Kräutersauce / geschmolzene Kirschtomaten / Salicornes
hausgemachte Tagliatelle € 27,50

Zackenbarsch ^{2,4,7,12,14}

Zitronengras-Chili-Marinade / Crème Fraîche / wilder Broccoli
Kräuter-Kartoffelstampf € 29,50

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

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

Hauptgang Fleisch

Hähnchenbrust „Mojito-Style“ ^{4,5,7}

Limettenjus / wilder Broccoli / Polenta-Chili-Pommes € 27,50

Filetgeschnetzeltes vom Duroc Schwein ^{4,5,7,12}

Calvadosjus / Broccolini / Kartoffelgratin € 28,00

Geschmorte Kalbsbäckchen „Back to the Roots“ ^{4,5,7}

Barolojus / Wurzelgemüse / Trüffelpüree € 34,50

Rumpsteak „Chimichurri“ (200g) ^{1,4,6,7}

Gegrillter Frühlingslauch / Kartoffelkräften € 36,50

Hauptgang Vegetarisch

Sautierte Waldpilze ^{1,4,9}

Gerösteten Brioche / Zwiebelmarmelade / Wildkräutersalat € 19,00

Offene Spargel-Lasagne ⁹

Trüffelsauce / grüner Spargel / Tomaten-Crumble
Semi-dry-Tomaten € 21,50



Pasta aus eigener Herstellung

Spaghetti aglio e olio ^{1,9}

Spaghetti / Knoblauch / Olivenöl / Peperoncino € 16,50

Penne Puttanesca ^{1,7,9}

Penne / Tomatensauce / Oliven / Kapern / Peperoncino € 20,50

Pasta a la Press ^{1,3,9}

Tagliatelle / Basilikum-Pesto / 4 Tiger-Garnelen € 26,50

zur Wahl mit:

- gebratener Hähnchenbrust 160 g € 14,00
- Riesengarnelen 4 Stück € 16,00
- gebratenem Lachsfilet 160 g € 17,00
- gebratenen Rinderstreifen 160 g € 18,00

Desserts

Hamburger Roode Grütt ^{1,4}

Vanillesauce

€ 10,50

Warmer hausgemachter Schokoladenkuchen ^{1,4,11,13}

Himbeersorbet

€ 12,50

Fried Ice Cream „Madagaskar“ ^{1,4,13}

Weißes Pfeffereis / heiße Kirschen

€ 13,50

Käse

Friesisch Blue Käse ^{1,4,7,9,11,12}

Senfkaviar / Birnenconfit / Früchtebrot

€ 15,50

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.

0,1 l

€ 4,25

0,2 l

€ 8,50

Empfehlung

Jordan Olivenöl

0,5 l

€ 15,00

0,75 l

€ 19,00

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).

Unser Küchenchef empfiehlt
ein 3-Gang Überraschungs-Menü

Vorspeise

Hauptgericht

Dessert

3-Gang Menü € 52,00

Weinreise € 27,50

jeweils pro Person

Unser Küchenchef empfiehlt
ein 4-Gang Überraschungs-Menü

Vorspeise

Suppe

Hauptgericht

Dessert

4-Gang Menü € 61,00

Weinreise € 35,50

jeweils pro Person



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