



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

Bruschetta mal anders ^{4,9}

Ciabatta / Deichkäse / grüner Spargel / Jordan Olivenöl € 11,50

Avocado - Tatar ^{5,7,9,12}

Mango - Salsa / Granola / Wildkräutersalat / Balsamicodressing € 14,50

Rinder Carpaccio ^{1,12}

Trüffel - Creme / Senf - Kaviar / Kandierte Perlzwiebeln
Calvados - Vinaigrette € 17,50

Ceviche vom Lachs ^{2,7}

Avocado / Zitrusfrüchte / Granatapfelkerne / Wildkräutersalat € 18,50

Suppen

Pfifferlingsconsomme ^{1,4,9}

Pfifferlinge / Kräuter-Crêpes € 11,50

Essenz von der Strauchtomate ^{1,4,7,9}

Ricotta Mousse auf Tramezzini € 11,00

Hummercremesuppe ^{4,5,7}

Mango Chutney / Apfel - Julienne € 16,50

Salate

Salat Bowl „Böttcher“ ^{6,9,12}

Tomaten / Avocado / Mango – Salsa / Gurken / Couscous
Granatapfelkerne / Melone / Calvados – Vinaigrette € 21,50

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 € 14,00
- Garnelen 6 Stück € 16,00
- gebratenem Lachsfilet 160 g € 17,00
- gebratenen Rinderstreifen 160 g € 18,00

Hauptgang Fisch

Gebratenes Lachssteak ^{2,4,7,13}

Vanille - Crème fraîche / Pink - Rhabarber - Ragout
Kerbel - Kartoffelstampf

€ 28,50

Seeteufel-Medaillons

Limettensauce / Pfifferlinge / Semi-Dry-Tomaten / Tagliatelle

€ 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

Schweinebauch „72 Hours“ ^{6,7,9,13}

Sweet-Chili-Sauce / Ananas - Gemüse - Salat / Naan Brot

€ 28,50

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

Hoisin - Lack / Jus / grüner Spargel / hausgemachte Kartoffelkrapfen

€ 36,50

Hauptgang Vegetarisch

Mille Feuille von Pfifferlingen

Apfel-Espuma / Junglauch / Pfifferlinge / Wan-Tan /
Kräutersalat / Balsamico-Honig-Dressing



€ 21,50

Pasta aus eigener Herstellung

Spaghetti aglio e olio ^{1,9}

Spaghetti / Knoblauch / Olivenöl / Peperoncino

€ 16,50

Penne con Burrata ^{1,4,9,11}

Rucola - Pesto / Burrata / Cherry - Tomaten

€ 18,50

Pasta a la Press ^{4,9}

Hausgemachte Tagliatelle / Trüffelsauce / Trüffelöl / Belper Knolle

€ 23,00

zur Wahl mit:

- gebratener Hähnchenbrust 160g € 14,00
- Garnelen 6 Stück € 16,00
- gebratenem Lachsfilet 160g € 17,00
- gebratenen Rinderstreifen 160g € 18,00

Desserts

Erdbeerbecher „Romanow“ ⁴ Erdbeeren / Cointreau / Schlagsahne	€ 10,50
Hamburger Roode Grüt ^{1,4} Vanilleeis	€ 11,50
Warmer hausgemachter Schokoladenkuchen ^{1,4,11,13} hausgemachtem Himbeersorbet	€ 12,00
Hausgemachtes Orangenparfait ^{1,4} Marinierte Erdbeeren	€ 12,50

Käse

Parmesan ^{4,7,9,11,12} Früchtebrot / Zwiebelconfit / Senfkaviar	€ 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)

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

Unser Küchenchef empfiehlt
Hamburg grüßt New York
für 2 Personen

Rote Beete Carpaccio

Zitronen Mayo / Rucola / Calvados-Dressing

1,7,11,12

Tomahawk Steak „Wolowina“

Trüffel Pommes / Broccoli / Kräuterbutter

4,5,12

Cheese Cake

mit hausgemachten Apfelsorbet
aus dem „Alten Land“

1,4,9





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