



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 von Pfifferlingen ^{4,9}

Pfifferlinge / Frühlingslauch / Jordan Olivenöl / Parmesan € 11,50

Rote Bete Carpaccio ^{4,11,12}

Calvados Vinaigrette / Belper Knolle / kandierte Walnüsse / Rucola € 16,50

Tomato Tonnato ^{6,7}

Strauchtomaten / Thunfisch-Mayonnaise / Zitronenöl / Wildkräutersalat / Kapernäpfel € 17,50

Suppen

Pfifferlingsconsomme ^{1,4,9}

Pfifferlinge / Kräuter-Crêpes € 11,50

Gelbes Karotten-Ingwer-Süppchen

Sesamkaviar / Möhrenstroh



€ 11,50

Hummer Bisque ^{4,5,7}

Mango Chutney / Apfel-Julienne / Tigergarnele € 16,50

Salate

Salat Bowl „Böttcher“ ^{6,9,12}

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

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

Wakame-Gurken-Salat / Sweet-Chili-Sauce / Baby Leaf / Sesam-Ingwer-Dressing € 26,50

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

Matjes Tatar ^{2,4,9,12}	
Hausfrauensauce / Bratkartoffel Cannelloni / Wildkräutersalat	€ 22,50
Seeteufel-Medaillons ^{2,4,7,12}	
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
Schollenfilet „Büsumer Art“ ^{2,4,9}	
Nordseekrabben / Dillbutter / Röstkartoffeln / gemischter Salat	€ 32,50

Hauptgang Fleisch

Hähnchenbrust mit Ahorn Ponzu Lack ^{4,5,7}	
Jus / wilder Broccoli / Orangen-Couscous	€ 27,50
Schweinebauch „72 Hours“ ^{6,7,9,13}	
Sweet-Chili-Sauce / Ananas-Gemüse-Salat / Naan Brot	€ 28,50
Rumpsteak „Surf and Turf“ (200g) ^{1,4,6,7,13}	
Tigergarnele / Hummersauce / grüner Spargel / Kartoffelgratin	€ 37,50

Hauptgang Vegetarisch

Mille Feuille von Pfifferlingen ⁹	
Apfel-Espuma / Junglauch / Pfifferlinge / Wan-Tan / Kräutersalat / Balsamico-Honig-Dressing	€ 21,50



Pasta aus eigener Herstellung

Pasta alla Norma ⁴	
hausgemachte Maccaroni / Tomatensauce / Aubergine / Parmesan Chip	€ 18,50
Pasta a la Press ^{4,9}	
hausgemachte Tagliatelle / Trüffelsauce / Trüffelöl / Belper Knolle	€ 22,50
Tagliatelle mit geblähtem Ziegenkäse ^{1,4,9}	
Pfifferlinge / Ziegenkäse / Honig / Baby Leaf Salat / gehobeltes Eigelb	€ 25,50
<u>zur Wahl mit:</u>	
- gebratener Hähnchenbrust 160g	€ 14,00
- Garnelen 6 Stück	€ 16,00
- gebratenem Lachsfilet 160g	€ 17,00
- gebratenen Rinderstreifen 160g	€ 18,00

Desserts

Hamburger Roode Grütt ^{1,4}	
Vanilleeis	€ 11,50
Hausgemachter Cheese Cake ^{1,4,9}	
mit hausgemachten Apfelsorbet aus dem „Alten Land“	€ 12,50
Hausgemachtes Lavendel-Honig Mousse ^{1,4}	
Aprikosenkompott	€ 13,50

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 € 53,50

Weinreise € 27,50

jeweils pro Person

Unser Küchenchef empfiehlt
ein 4-Gang Überraschungs-Menü

Vorspeise

Suppe

Hauptgericht

Dessert

4-Gang Menü € 64,50

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

€ 86,50

für 2 Personen



Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



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