



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

Hausgemachte Gänsepraline ^{5,7,9}

Feldsalat / Calvados Dressing / karamellisierte Birnenspalten / Walnüsse € 22,50

3erlei aus dem Meer ^{1,3,5,6,7,9,13}

Jacobsmuschel / Rotgarnele / Kalmar / Karotten-Ingwer-Püree / Cajun / Avocado € 24,50

Vorspeisen Etagere „Böttcherhof“ für 2 Personen

nach Wahl vom Küchenchef

(u.a. mit Süppchen, Tatar, Jakobsmuschel, Caesar Salad) ^{1,2,4,5,7,9,12,13,} € 35,00

Suppen

Maronencremesuppe

Datteln / Kirschmousse



€ 10,50

Essenz von der Gans ^{1,4,9}

Gemüsejulienne / Serviettenknödel Croûtons

€ 11,50

Helgoländer Fischsuppe ^{4,5,7}

Lachs / Zander / Forellenkaviar

€ 16,50

Salate

I Love Brüsseler Kohl ^{7,11}

Brüsseler Kohl / Cashew-Crème / Rote-Zwiebel-Vinaigrette



€ 15,50

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 € 18,50

Hauptgang Fisch

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

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

Steinbeißerfilet ^{2,4,9}

Argumen-Tomaten-Butter / Haselnuss-Spinat / Rosmarindrillinge € 31,50

Lachssteak „Tataki“ ^{2,6,7,13}

Wakame / Sesam / Gurke / Reiswaffel € 32,50

Hauptgang Fleisch

Rosa gebratene Entenbrust à l'Orange ^{4,5,7}

Kumquats Glasur / Aceto-Pflaumen / Romanesco / Serviettenknödel € 32,50

Wilderer Teller ^{1,5,7,9,11}

Hirsch-, Reh-, Wildschwein-Medaillons / Preiselbeerjus /
gezupfter Rosenkohl / hausgemachte Schupfnudeln € 36,50

Gänseteller „Brust und Keule“ ^{5,7,9,12}

Gänsejus / Rotkohl /gefüllter Bratapfel aus dem alten Land /
Maronen / Cranberrys / Kartoffelknödel oder Butterkartoffeln € 39,50

Rinderfilet Steak „Grass Fed“ ^{1,4,6,7,13}

Kräuterbutter / Vichy Karotten / Rosmarinkartoffeln € 39,50

Hauptgang Vegetarisch

Hausgemachte Kürbis Ravioli ^{1,4,9}

Salbeibutter / Spekulatiusbrösel / Zwiebelconfit € 24,50

Pasta aus eigener Herstellung

Rote Bete Pasta ⁹

hausgemachte Penne / Zitronenöl / Babyspinat / Rote Bete / Walnüsse  € 20,50

Federkohl Spaghettini ^{2,11}

hausgemachte Spaghettini / Federkohl Pesto / Walnüsse /
Apfel / Grana Padano € 20,50

Tagliatelle „Stracchino erborinato“ ^{1,4,9}

Gorgonzolasauce / karamellisierte Birnenspalten / Preiselbeeren € 26,50

zur Wahl mit:

- gebratener Hähnchenbrust 160g € 14,00
- Garnelen 6 Stück € 16,00
- gebratenem Lachsfilet 160g € 17,00
- gebratenen Rinderstreifen 160g € 18,50

Desserts

Geeister Bratapfel ¹¹

Lübecker Marzipansauce / Haselnusskrokant



€ 11,50

Frittierte Lumumba ^{1,4,9,11}

Minzsorbet / Himbeercoulis

€ 12,50

Kaiserschmarrn ^{1,4}

Zwetschgenröster / Sahne

€ 13,50

Käse

Grana Padano ^{4,7,9,11,12}

Früchtebrot / Zwiebelconfit / Feigensenf

€ 15,00

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

Zwischengang

Hauptgericht

Dessert

4-Gang Menü € 64,50

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