



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

<b>Carpaccio vom Rind</b> <sup>5,7,9</sup>	
Feldsalat / Karamellierte Birnenspalten / Walnüsse / Calvados Dressing	€ 22,50
<b>3erlei aus dem Meer</b> <sup>1,3,5,6,7,9,13</sup>	
Jacobsmuschel / Rotgarnele / Kalmar / Karotten-Ingwer-Püree / Cajun / Avocado	€ 24,50
<b>Vorspeisen Etagere „Böttcherhof“ für 2 Personen</b> nach Wahl vom Küchenchef (u.a. mit Süppchen, Tatar, Jakobsmuschel, Caesar Salad) <sup>1,2,4,5,7,9,12,13,</sup>	€ 35,00

## Suppen

<b>Parmesan-Süppchen</b> <sup>4,9</sup>	
Jamón Serrano Chip / Getrüffelte Croûtons	€ 12,50
<b>Essenz von Waldpilzen „Asia Style“</b> <sup>1,4,9</sup>	
Gemüsejulienne / Udon-Nudeln / Erdnüsse	€ 15,50
<b>Krabbencreme „Johann´s“</b> <sup>4,5,7</sup>	
Dill-Sahne / Nordseekrabben	€ 17,50

## Salate

<b>Kürbisragout</b> <sup>1,4,9</sup>	
Gezupfter Brioche / Zwiebelmarmelade / Feldsalat / Calvados Dressing	€ 17,50
<b>Caesar Salad</b> <sup>1,4,5,9,12,</sup>	
Caesar Dressing / Parmesanspäne / Knoblauchcroûtons / Semi dry Tomaten / gerösteter Bacon	€ 17,50
<u>zur Wahl mit:</u>	
- 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 <sup>2,3,4,5,7,9,12</sup>

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

### Steinbeißerfilet <sup>2,4,9</sup>

Hausgemachte Tagliatelle / Salicorne / Cherrytomaten / Kräuterbutter € 32,50

### Lachs „2erlei vom Grünkohl“ <sup>2,6,7,13</sup>

Zitronensauce / Grünkohl / Kartoffelstampf € 33,50

## Hauptgang Fleisch

### Hähnchenbrust „Spicy Lemon“ <sup>4,5,7,13</sup>

Jus / Zitronengras / Chili / Federkohl Knusper / Kartoffel-Mousseline € 28,50

### Hamburger Grünkohl Teller <sup>5,7,9,12</sup>

Grünkohl / Kohlwurst / Kasseler / Karamellisierte Kartoffeln /  
hausgemachter Senf € 28,50

### Wilderer Teller <sup>1,5,7,9,11</sup>

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

### Rinderfiletsteak „Grass Fed“ <sup>1,4,6,7,13</sup>

Kräuterbutter / Vichy Karotten / Rosmarinkartoffeln € 40,50

## Hauptgang Vegetarisch

### Hausgemachte Kürbis Ravioli <sup>4,9</sup>

Grana Padano Sauce / Frittierte Grünkohl / Hokkaido Julienne € 24,50

## Pasta aus eigener Herstellung

### Pasta „Meeres-Spargel“ <sup>9</sup>

hausgemachte Penne / Queller / Zitronenöl / Cherrytomaten  € 17,50

### Federkohl Spaghettini <sup>2,9,11</sup>

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

### Tagliatelle di Fiume <sup>3,4,9</sup>

Tagliatelle / Hummerbutter / Garnelen / Tomaten / Frühlingslauch € 27,50

#### 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 <sup>11</sup>

Lübecker Marzipansauce / Haselnusskrokant



€ 11,50

### Fruchtiges Tempura <sup>1,4,9,</sup>

Banane / Ananas / Honig / hausgemachtes Mandeleis

€ 12,50

### Kaiserschmarrn <sup>1,4</sup>

Zwetschgenröster / Sahne

€ 13,50

## Käse

### Grana Padano <sup>4,7,9,11,12</sup>

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