



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 <sup>4,9</sup>

Grüner Spargel / Deichkäse / Jordan Olivenöl / Malzbrot € 11,50

### Jakobsmuschel <sup>1,4,14</sup>

Jakobsmuschel / Spargel / Erdbeeren / Vanille Hollandaise € 22,50

### Vorspeisen Etagere „Böttcherhof“ für 2 Personen

nach Wahl vom Küchenchef

(u.a. mit Süppchen, Rauchlachstatar, Jakobsmuschel, Caesar Salad) € 35,00

1,2,4,5,7,9,12,13,

## Suppen

### Spargelrahm Suppe <sup>4</sup>

Spargel / Erdbeer-Kaviar € 10,50

### Erbsen-Minz-Süppchen

Kräuter-Ravioli



€ 14,50

### Mediterrane Bouillabaisse <sup>4,5,7</sup>

Black Tiger Garnele / Venusmuschel / Lachs € 16,50

## Salate

### I Love Avocado <sup>1,4,9</sup>

Frittierte Avocado / Avocado Tatar / Avocado Eis € 16,50

### Caesar Salad <sup>1,4,5,9,12,</sup>

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

### Hamburger Pannfisch

2,3,4,5,7,9,12

3 Fischfilets / Riesengarnele

Senfsauce / Bratkartoffeln / Speck / Gurkensalat

€ 31,50

### Meerbarbenfilet

2,4,9

Zitronenbutter / Grüner Spargel / Datterino Tomaten /

hausgemachte Tagliatelle

€ 32,00

### Lachs „Umami“

2,6,7,13

Sour Cream / Cherrytomaten / Seespargel / Kerbel-Kartoffel-Stampf

€ 33,00

## Hauptgang Fleisch

### Labskaus „Böttcherhof Style“

1,4,5,7

Kartoffel-Rote Bete-Creme / Pastrami / Matjes-Wakame-Tatar /  
gebeiztes Eigelb

€ 27,50

### Maispoulardenbrust „Johann´s“

4,5,7,13

Jus / Zitronengras / Koriander / Granatapfelkerne / Broccolini /  
Orangen-Couscous

€ 30,00

### Rinderfiletsteak „Grass Fed Strindberg“

1,4,6,7,13

Zwiebel-Senf-Kruste / Jus / Wilder Broccoli / Pommes Anna

€ 42,00

## Hauptgang Vegetarisch

### Frühlingsrisotto

Spargel / Frühlingslauch / Heidelbeeren / Kokos / Limette



€ 21,00

## Spargel

### Deutscher Stangenspargel

serviert mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Nussbutter  
und Frühlingskartoffeln 1,4

Portion geschälter Spargel 250g

€ 18,50

Portion geschälter Spargel 500g

€ 24,50

### dazu empfehlen wir:

- Katenschinken vom Susländer Schwein (130g) 7,12
- Gebratenem Lachsfilet (160g)
- Wiener Schnitzel vom Kalb (140g) 1,9
- Rinderfilet (200g)

€ 13,00

€ 17,00

€ 19,50

€ 24,50

## Pasta aus eigener Herstellung

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

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

### Penne con Burrata<sup>1,4,9,11</sup>

Rucola - Pesto / Burrata / Cherrytomaten € 20,00

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

Tagliatelle / Hummerbutter / Garnelen / Tomaten / Frühlingslauch € 26,50

#### zur Wahl mit:

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

## Desserts

### Kaiserschmarrn<sup>1,4,9</sup>

Finkenwerder Apfelmus / Sahne € 13,50

### Hot Chocolate Lava<sup>1,4,9</sup>

Himbeersorbet / Crumble € 14,00

### Baked Alaska für 2 Personen<sup>1,4</sup>

Flambiert mit Heidelbeerkompott € 16,00

## Käse

### Sylter Meersalz-Käse „Maison Kober“<sup>4,7,9</sup>

Malzbrot / Zwiebelmarmelade € 16,00

### 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)



## 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