



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

Hausgebackenes geröstetes Kürbisbrot mit Rauchlachsdipl, Kräuterdip und Kichererbsendip ^{1,4,5,9,11}	€ 7,50
Geräucherte Entenbrust an Feldsalat mit Himbeerdressing und Walnüssen ^{5,6,10,11,12,}	€ 10,50
Klassischer Shrimps-Cocktail Tiefseeshrimps auf Eisberg-Chiffonade mit Thousand Island Dressing, Zitrone und Dill ^{1,4,5,6,7,9,11,12}	€ 12,50

Suppen

Italienische Tomatensuppe - Pappa al Pomodoro mit Ciabatta und Pesto ^{4,7,9,11}	€ 7,50
Apfel-Curry-Suppe mit karamellisierten Nüssen und Koriander ^{4,5,6,8,10,11}	€ 8,50
Mediterrane Meeresfrüchtesuppe mit Aioli-Croûton ^{1,4,7,9,11,14}	€ 10,50

Salate

Bunter Baby-Leaf Salat	
<u>zur Wahl mit:</u>	
- Balsamico oder Haus-Dressing ^{4,5,7,12}	€ 7,50
Warmer Spinatsalat und Portwein-Birne serviert mit gebranntem Ziegenkäse ^{4,7,11,12}	€ 10,50
Caesar Salad Römersalatblätter mit Parmesanspänen, Croûtons, Kirschtomaten, geröstetem Bacon und Caesar-Dressing ^{1,4,5,9,12}	€ 13,00
<u>zur Wahl mit:</u>	
- sautierten Waldpilzen 160 g ⁵	€ 6,50
- gebratener Maispoulardenbrust 180 g ⁵	€ 9,50
- sautierten Garnelen, 6 Stück ^{3,5}	€ 10,50
- gebratenem Lachsfilet 160 g ^{2,5}	€ 12,50
- gebratenen Rinderfiletstreifen 140 g ⁵	€ 12,50

Hauptgang Fisch

Gebratene Scholle „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, Dill-Butter-Kartoffeln und Gurken Salat <small>2,4,5,7,9,12</small>	€ 23,50
Im Speckmantel gebratenes Zanderfilet serviert mit Rahmsauerkraut und Schupfnudeln <small>1,2,4,5,7,9,12</small>	€ 23,50
Geröstetes Lachsfilet mit Zitronensauce, auf Blattspinat und Risolée Kartoffeln <small>2,4,5,7,9,12</small>	€ 24,50
Hamburger Pannfisch mit Senfsauce, Bratkartoffeln und Frühlingslauch <small>2,4,5,7,9,12</small>	€ 25,00

Hauptgang Fleisch

Maispouardenbrust mit Mozzarella und Basilikum gefüllt dazu Perlgraupen Risotto , gegrillte Paprika und Pestoschaum <small>1,4,5,7,8,9,11</small>	€ 23,50
Norddeutscher Snirtjebraten serviert mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln <small>4,5,7,9,12</small>	€ 24,00
Boeuf Stroganoff mit Champignons, Zwiebeln und Gewürzgurke in Sauerrahm an Pappardelle <small>1,4,5,7,9,12</small>	€ 25,00
Rinderfilet Mignon 180g auf Senfjus mit grünem Spargel und Kartoffelpüree <small>4,5,7,9,12</small>	€ 29,00

Hauptgang Vegetarisch

Mit Waldpilzen gefüllte Crêpes dazu ein kleiner Salat ^{1,4,7,9,12}	€ 15,50
Vegetarische Lasagne Spinat und Tomaten mit Käsesauce ^{1,4,5,7,9,11}	€ 15,50
Auberginen-Cannelloni mit Ziegenfrischkäse auf Tomaten-Paprikagemüse ^{1,4,7,9}	€ 15,50

Pasta aus eigener Herstellung

Kreieren Sie sich Ihr eigenes Pastagericht: € 15,50

Hausgemachte Pasta

- ◆ Casarecce ^{1,4,9}
- ◆ Spaghetti ^{1,4,9}
- ◆ Tagliatelle ^{1,4,9}
- ◆ Gnocchi ^{1,4,9}
- ◆ Penne ^{1,4,9}
- ◆ Pappardelle ^{1,4,9}

eine Sauce zur Wahl

- ◆ Arrabiata Sauce ^{4,5}
- ◆ Pesto ^{4,5,11}
- ◆ Carbonara Sauce ^{1,4,5,7,12}
- ◆ Al Olio mit Chili ^{4,5}
- ◆ Bolognese Sauce ^{4, 5,7}
- ◆ Käsesauce ^{4,5,7}

ein Gemüse zur Wahl

- ◆ Brokkoli ⁴
- ◆ getrocknete Tomaten ⁴
- ◆ Oliven ⁴
- ◆ Zucchini ⁴
- ◆ Kirschtomaten ⁴
- ◆ Paprika ⁴

gerne können Sie auch noch folgende Komponenten dazu wählen:

- sautierten Waldpilzen ⁵ € 6,50
- gebratener Maispouardenbrust 180 g ⁵ € 9,50
- sautierten Garnelen, 6 Stück ^{3,5} € 10,50
- gebratenem Lachsfilet 160 g ^{2,5} € 12,50
- gebratenen Rinderfiletstreifen 140 g ⁵ € 12,50

Desserts

Italienische Panna Cotta mit Waldbeerenkompott im Tumbler serviert ^{1,4,7,9}	€ 6,50
Tiramisu Mascarponecreme mit Löffelbiskuit und Kakao ^{1,4,7,8,9,11}	€ 7,50
Großmutter's Apfelstrudel Lauwarm serviert mit Vanille-Eiscreme ^{1,4,9,11}	€ 8,00
„chocolate fudge cake“ Warmer Schokoladenkuchen mit gesalzene Karamell und Vanille Eiscreme ^{1,4,11}	€ 8,50

Eis

Bounty Cup 2 Kugeln hausgemachtes Kokos-Eiscreme mit Schokoladensauce, Schlagrahm und Kokossplitter ^{1,4,7,9,11}	€ 7,00
Nussknacker 2 Kugeln hausgemachtes Snickers-Eiscreme mit Schlagrahm und karamellisierte Nüsse ^{1,4,8,9,11}	€ 7,00
Früchtebecher 2 Kugeln Vanille-Eiscreme mit Honig marinierten saisonalen Früchten, Schlagrahm und Minze ^{1,4,6,7,8,11}	€ 7,00

Käse

Variation von norddeutschem Bio-Rohmilchkäse mit Feigensenf, Brot, Butter und Weintrauben ^{4,7,8,9,10,11,12,13}	
<u>4 Sorten je 25 g</u>	
Hofkäse, Cremeer, Deichkäse, Friesisch Blue	€ 9,50
<u>7 Sorten je 25 g</u>	
Husumer, Friesentaler, Deichkäse, Friesisch Blue, Hofkäse, Cremeer, Fabro	€ 13,50



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