



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

Terrine von der geräucherten Forelle mit Kaviarschmand und Kräutersalat <small>2,4,5,7,12</small>	€ 14,00
Roh mariniertes Rinderfilet mit Trüffelcrème, Rucola und Old Amsterdam <small>4,5,7,12</small>	€ 15,00

Suppen

Cremige Kartoffelsuppe mit Chorizo, Lauchzwiebel und Kartoffelchips <small>4,5,7,9</small>	€ 9,00
Krabbensuppe mit saurer Sahne und echtem Nordseekrabbenfleisch <small>2,3,4,5,7,12</small>	€ 15,00

Salate

Gemischter Blattsalat mit Schmanddressing und Kräutern <small>4,5,12</small>	€ 7,50
Caesar Salad Römersalatblätter mit Büffelparmesan, Knoblauchcroûtons, geröstetem Bacon und Caesar-Dressing <small>1,4,5,9,12</small>	€ 13,00

zur Wahl mit:

- gebratener Hähnchenbrust 150 g	€ 8,50
- sautierten Garnelen 6 Stück	€ 9,00
- gebratenem Lachsfilet 150 g	€ 12,00

Hauptgang Fisch

Hausgemachte Fischfrikadelle mit Safransauce, Röstkartoffeln und Schmorgurken <small>1,2,4,5,7,9,12</small>	€ 18,00
Hamburger Pannfisch mit Senfsauce, Bratkartoffeln und Gurkensalat <small>2,4,5,7,12</small>	€ 24,00

Hauptgang Fleisch

Getrübete Bratwurst mit Portweinsauce, Rahmkraut und Kartoffelpüree <small>4,5,7,12</small>	€ 19,50
Wiener Schnitzel vom Kalb serviert mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeerchutney <small>1,4,5,7,9,12</small>	€ 24,00
Labskaus mit Rollmops, Bio Spiegelei, Essigurke und Rote Bete <small>1,4,5,7,12</small>	€ 20,00
Rinderfilet „Strindberg“ auf Bohnensalat und Kartoffel-Ziegenkäsenocken und Jus <small>1,4,5,7,9,12</small>	€ 29,00

Hauptgang Vegetarisch

Olivenbrotnödel mit Rahmpilzen und Kräutern <small>1,4,5,7,9,12</small>	€ 15,50
Gemüsestrudel mit Tomaten-Kapernvinaigrette und Spinatsalat  <small>5,9,12</small>	€ 16,00

Pasta aus eigener Herstellung

Penne all' arrabiata <small>1,5,9</small>	€ 16,50
Spaghetti Carbonara mit Schweinebacke, Pecorino und Bio Eier <small>1,4,9</small>	€ 18,00
Tagliatelle alla putanesca mit Sardellen, Kapern und Thunfisch <small>1,2,5,9</small>	€ 19,00

Desserts

Crème brûlée mit Mangosorbet ^{1,4,7}	€	9,00
Rote Grütze mit Tonkabohneneis und flüssiger Sahne ^{4,7}	€	10,00

Käse

Käse-Variation von Gut Backensholz mit Feigensenf, Brot, Butter und Weintrauben ^{4,7,9,12}	€	11,50
<u>mit 5 Sorten:</u> Hofkäse, Friesisch Blue, Deichkäse, Cremeer und Husumer		

Zur Käseauswahl würden wir folgenden Wein empfehlen:

2017er Lopéz de Haro DOCa Blanco
Bodega Classica
Rioja

Nach zwei monatiger Reife in Eichenfässern, hat	0,1l	€	3,75
diese Weinsorte Viura eine besondere Komplexität	0,2l	€	7,50
und besticht durch reife Früchte, Datteln und Bananen			

Empfehlung unseres Küchenchefs

Tataki vom Rind mit Wasabisorbet, Birne und Radieschen ^{5,12}

€ 14,00

Fischeintopf „Böttcherhof“ mit gestockter Knoblauchbuttermilch ^{2,4,5,7,11,12,14}

€ 12,00

Fonduta-Ravioli mit Cima di Rapa, Limettenschaum und Speck ^{1,4,5,9,12}

€ 15,00

Zander mit Rauchforellenbrandade, Rote Bete und Meerrettich ^{2,4,5,7,12}

€ 22,00

Flat Iron Steak mit Brokkolistampf, Süßkartoffelblini und Feigenengel ^{1,4,5,7,9,12}

€ 25,00

Apfelcrumble mit Apfelsorbet und Dunstapfel ^{1,4,7,9}

€ 10,00

4 Gänge Menü € 52,00 pro Person

Weinreise € 18,50 pro Person

6 Gänge Menü € 78,00 pro Person

Weinreise € 27,00 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