



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

Matjestatar mit eingelegter Salatgurke, Sauerrahm, Senfkörnern und Schwarzbrot <small>2,4,5,7,9,12</small>	€ 12,50
Roh mariniertes Rinderfilet mit Trüffelcrème, Rucola und Old Amsterdam <small>4,5,7,12</small>	€ 15,00

## Suppen

Cremige Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben und saurer Sahne	€ 10,00
Pilzrahmsuppe mit Trüffel, Parmesan und Rapsöl <small>4,5,7,9,12</small>	€ 11,50

## Salate

Gemischter Blattsalat mit Schmanddressing, Kräutern und gerösteten Kernen <small>4,5,12</small>	€ 7,50
Caesar Salad Römersalatblätter mit Parmesan, 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

Zander mit süßen Rüben, Kartoffel-Schnittlauchpüree und Mandelknusper <small>2,4,5,7,9,12</small>	€ 23,00
Hamburger Pannfisch mit Senfsauce, Bratkartoffeln und Gurkensalat <small>2,4,5,7,12</small>	€ 24,00
Lachsfilet mit Garnelensugo, Basmatireis und Pak Choi <small>2,3,4,5,6,7,9,13</small>	€ 25,50

## Hauptgang Fleisch

Getrübete Bratwurst mit Portweinsauce, Rahmkraut und Kartoffelpüree <small>4,5,7,12</small>	€ 19,50
Labskaus mit Rollmops, Bio Spiegelei, Essigurke und Rote Bete <small>1,4,5,7,12</small>	€ 20,00
Wiener Schnitzel vom Kalb serviert mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeerchutney <small>1,4,5,7,9,12</small>	€ 24,00
Rinderfilet mit Bohnen-Cassoulet, Kartoffelbaumkuchen, Ziegenkäse und Feigen <small>1,4,5,7,9</small>	€ 29,50

## 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 Veneziana mit Black Tiger Garnelen, Tomaten und Oliven <small>1,3,4,5,7,9</small>	€ 19,50

## Desserts

Crème brûlée mit Mangosorbet <sup>1,4,7</sup>	€ 9,00
Rote Grütze mit Tonkabohneneis und flüssiger Sahne <sup>4,7</sup>	€ 10,00

## Käse

Käse-Variation von Gut Backensholz mit Feigensenf, Brot, Butter und Weintrauben <sup>4,7,9,12</sup>	€ 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 und besticht durch reife Früchte, Datteln und Bananen	0,2l	€ 7,50



## 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