



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

### Entenleber - Parfait 4,9,10,13

Butterbrioche / fruchtiges Kürbis Chutney € 12,50

### Hausgebeizter Lachs 1,2,4,5,7,9,10,11,12

Kartoffelrösti / Kerbel Schmand / Senf - Dill - Honigsauce € 12,50

## Suppen

### Süppchen vom Hokkaidokürbis 4,5,6,7

Garnelen - Croustillant / Zimtcroûtons € 10,50

### Maiscreme 2,3,4,5,7,11

Chili Popcorn / Sot-l'y laissez € 11,50

## Salate

### Gemischter Blattsalat 4,5,8,11,12

Rohkost / geröstete Kerne / Spinatdressing € 7,50

### Caesar Salad 1,4,5,9,12

Parmesan / Knoblauchcroûtons / gerösteter Bacon  
Caesar-Dressing € 13,00

#### zur Wahl mit:

- gebratener Hähnchenbrust 150 g € 8,50
- sautierten Garnelen 5 Stück € 9,00
- gebratene Rinderfiletstreifen 150 g € 12,00

## Hauptgang Fisch

<b>Steinbeißer</b> <sup>4,7,9,10,</sup> Blattspinat / Gnocchi / Nussbitterschaum	€ 23,50
<b>Kabeljau &amp; Pulpo</b> <sup>2,4,7,9,10,</sup> Selleriecreme / Steckrübe / Speckschaum	€ 25,50
<b>Meerestraum im Böttcherhof</b> <sup>2,3,4,5,7</sup> 2 Fischfilets / Jacobsmuscheln / Rotgarnelen Kartoffel-Selleriestampf / mediterranes Gemüse / Portweinsauce	€ 29,50

## Hauptgang Fleisch

<b>Maishähnchenbrust</b> <sup>4,5,7</sup> Kartoffel-Käsegratin / Möhrchen / Kräutersauce	€ 24,00
<b>Geschmortes Rinderbäckchen „Gabelzart“</b> <sup>4,5,7</sup> Getrüffeltes Püree / Spitzkohlpraline / Bratenjus	€ 25,50
<b>Iberico Rückensteak</b> <sup>1,4,5,7,</sup> Topinamburcreme / wilder Brokkoli / Sauce Choron	€ 27,50

## Hauptgang Vegetarisch

<b>Green Banana Curry</b> <sup>5,7</sup> Basmatireis / Kokos / Gemüse		€ 15,00
--	---	---------

### zur Wahl mit:

- gebratener Hähnchenbrust 150 g	€ 8,50
- sautierten Garnelen 5 Stück	€ 9,00
- gebratenen Rinderfiletstreifen 150 g	€ 12,00

## Pasta aus eigener Herstellung

<b>Strozzapreti</b> <sup>1,5,7,9</sup> Blattspinat / Rosinen / Gorgonzolasauce	€ 15,50
<b>Penne tartufo</b> <sup>1,5,7,9</sup> Sellerie / Tomaten / Trüffelsauce	€ 17,50
<b>Tagliatelle alla Veneziana</b> <sup>1,3,4,5,7,9</sup> Rotgarnelen / Tomaten / Oliven	€ 19,50

## Desserts

### Feines aus der Pâtisserie <sup>1,4,8,9</sup>

1 Tasse Kaffee oder Espresso € 8,50

### Tonkabohnen Crème brûlée <sup>1,4</sup>

Tamarillosorbet € 9,00

### Bananenküchlein <sup>1,7,8,9,11</sup>

Karamell Fleur de Sel Eis / Walnüsse € 10,00

## Käse

### Käse-Variation von Gut Backensholz <sup>4,7,9,12</sup>

Feigensenf / Brot / Butter / Weintrauben € 12,50

mit 5 Sorten:

Hofkäse / Friesisch Blue / Deichkäse / Cremeer / Husumer

Zur Käseauswahl würden wir folgenden Wein empfehlen:

### 2017er Lopéz de Haro DOCa Blanco

#### Bodega Classica

#### Rioja

Nach zwei monatiger Reife in Eichenfässern, hat  
diese Weinsorte Viura eine besondere Komplexität  
und besticht durch reife Früchte, Datteln und Bananen

0,1l € 3,75

0,2l € 7,50

## Empfehlung unseres Küchenchefs

**Gebackene Wachtelkeule** <sup>1,4,5,7,9,11</sup>  
Kichererbsencreme / Zitronen Schmand

€ 9,50

\*\*\*

**Tomaten Consommé** <sup>3,7</sup>  
Garnelen

€ 9,50

\*\*\*

**Tournedos vom Rinderfilet** <sup>1,4,5,7,9,12</sup>  
Café de Paris Butter / Pied de Mouton / blauer Schwede

€ 26,50

\*\*\*

**Mascarponecreme** <sup>1,4,5,9</sup>  
Zitronenpfeffer - Orangeneis

€ 9,50

**2 Gänge Menü € 32,00 pro Person**  
**Weinreise € 12,50**

**3 Gänge Menü € 39,50 pro Person**  
**Weinreise € 18,50**

**4 Gänge Menü € 44,00 pro Person**  
**Weinreise € 24,50**



## 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