



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

Burrata 5,9,14

Parmaschinken / Tomatensalat / Grissini

€ 12,50

Räucherlachs Crêpe 2,9,12

Gurken - Estragon Sorbet / Senfsaat

€ 13,50

Suppen

Tomaten - Kokossuppe 3,7

Garnele

€ 10,50

Geflügelrahmsuppe 4,7

Sot - l'y - laissé

€ 10,50

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 € 9,50
- Riesengarnelen 4 Stück € 12,00
- gebratenem Lachsfilet 160 g € 13,00
- gebratenen Rinderstreifen 160 g € 13,00


Hauptgang Fisch

Loup de mer ^{2,4,5,7,9} Zitronenschaum / grüner Spargel / Perlgraupen	€ 25,50
Lachsfilet auf der Haut gebraten ^{2,4,5,7,9} Safransauce / Zuckererbsen / Selleriecreme	€ 26,50
Hamburger Pannfisch ^{2,3,4,5,7,9,12} 3 Fischfilets / Riesengarnele Senfkornsauce / Bratkartoffeln / Speck / Gurkensalat	€ 27,50

Hauptgang Fleisch

Maishähnchenbrust ^{4,5,7} Rosmarinsauce / Zucchini / Kartoffel - Käsegratin	€ 25,00
Schweinefilet ^{4,5,7} Kräuterjus / Spitzkohl / Kartoffelstampf	€ 25,50
Premium Rinderrücken mit Rindermark - Trüffelhaube ^{1,4,5,7,12} Café de Paris Jus / Kräutersaitlinge / Süßkartoffel	€ 32,50

Hauptgang Vegetarisch

Green Banana Curry ^{5,7} gebratenes Gemüse / Kokos / Basmatireis		€ 16,50
<u>zur Wahl mit:</u>		
- gebratener Hähnchenbrust 150 g		€ 9,50
- Riesengarnelen 4 Stück		€ 12,00
- gebratenem Lachsfilet 160 g		€ 13,00
- gebratenen Rinderstreifen 160 g		€ 13,00

Pasta aus eigener Herstellung

Spaghetti Aglio e Olio ⁹ Jordan Olivenöl / Knoblauch / Schalotten	€ 19,50
Strozzapreti ^{4,5,7,9} Gorgonzolasauce / Rosinen / Blattspinat	€ 19,50
Tagliatelle alla Veneziana ^{1,3,4,5,7,9} Riesengarnelen / Tomaten / Oliven	€ 27,50

Desserts

Feines aus der Pâtisserie ^{1,4,8,9} 1 Tasse Kaffee oder 1 Espresso	€	9,50
Weißes Schokoladen Espuma ^{1,4,7,9} Butterstreusel / Erdbeercoulis	€	9,50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern ^{1,4,7,9,13} Walnusseis / Himbeercoulis	€	10,50
Erdbeeren - Rhabarbergrütze ^{1,4,7} Vanilleeis	€	10,50

Käse

Käse-Variation ^{4,7,9,12} Feigensenf / Brot / Butter / Weintrauben	€	13,50
<u>mit 5 Sorten:</u> Trüffelkäse / Ziegen Naschkäse / Blauschimmelkäse / Heumilch Rahmkäse / Rästkäse		

Zur Käseauswahl würden wir folgenden Wein empfehlen:

Pfalz:

2018er Weißburgunder Emil Bauer, trocken

Gutsabf.: Emil Bauer & Söhne

Eleganter Weißburgunder, trocken ausgebaut mit einem dezenten Aroma,	0,1l	€	4,25
dass an grüne Nüsse, Apfel, Zitrusfrüchte oder frische Ananas erinnert.	0,2l	€	8,50

Jordan Olivenöl

Die edle Flasche mit unserem prämierten Olivenöl.	0,5l	€	14,00
Die Flasche liegt perfekt in der Hand und macht sich besonders gut neben dem Herd.	0,75l	€	18,00

Gerne können Sie diese auch käuflich bei uns erwerben.



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