



ABENDKARTE

18:00 Uhr – 20:30 Uhr

RESTAURANT JOHANN

Geschmackvoll genießen.

Willkommen im Restaurant Johann, dem Ort für puren Genuss und kulinarische Lebensart. Im stilvollen Ambiente erwartet unsere Gäste ein herzlicher Service und exquisite Kreationen aus der Küche.

Unsere Köche sind mit Leidenschaft am Werk und präsentieren saisonal wechselnde, exquisite Kreationen. Dabei legen wir besonderen Wert auf die Verwendung erstklassiger regionaler Zutaten – ob hochwertige Bioprodukte oder Spezialitäten von heimischen Bauern und Jägern.

Ob zum Lunch oder zum Dinner, unser Bestreben ist es, Ihren Aufenthalt bei uns zum puren Genuss werden zu lassen – und das in jeglicher Hinsicht.

ABENDGERICHTE

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM HUSUMER RIND

mit Trüffelcrème, gebratenen
Kräuterseitlingen, Rucola
und Pinienkernen € 16,50

BUNTE BLATTSALATE

mit Kartoffelwürfeln, gekochtem Ei,
Balsamico-Vinaigrette, Mandeloliven
und gefüllten Peppadew € 10,50

mit gebratenen Rinderfiletstreifen € 18,50

mit sautierten Putenbruststreifen € 14,50

IN HONIG UND THYMIAN GRATINIERTER PICANDOU

mit Feldsalat, Walnuss-Vinaigrette,
Johannisbeeren und Pumpernickel € 16,00

TATAR VON DER LACHSFORELLE

auf Gurkenscheiben, mit Dill-Limonen-
Schmand und Salatspitzen
in Sesam-Vinaigrette € 16,00
mit zwei Scampi-Spießen

SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

KAROTTEN-INGWER SUPPE

mit Lachs-Croûtons € 12,00

ROTE BETE-RISOTTO

mit Spinatsalat
und gezupfter Burrata € 15,50

- als Hauptgang € 22,50

FISCH

LEICHT GERÄUCHERTES FILET VOM NORWEGISCHEN LACHS

auf Linsen-Kartoffel-Ragout,
mit Petersilienwurzelpüree
und weißem Balsamico-Schaum € 28,00

ZANDER, KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN

auf sautiertem Blattspinat, mit Kartoffel-Mousseline,
Weißwein-Butter-Sauce und confierten
Kirschtomaten € 27,50

Sollten Sie Fragen zu Unverträglichkeiten und Zusatzstoffen haben, fragen Sie bitte unser fachkundiges Personal oder schauen Sie in unsere extra dafür erstellte Speisekarte.

ABENDGERICHTE

FLEISCH

RINDERFILET

mit Pilzkruste gratiniert auf Rahm-Kohlrabi
mit Rotweinjus und Portweinschalotten € 32,00

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit warmem Gurken-Kartoffel-Salat
und Preiselbeerkompott € 27,50

VEGETARISCH UND VEGAN

GEBRATENER BIO-TOFU

auf Lauch-Polenta mit sautierten
Champignons, Petersilien-Salsa
und Blumenkohl € 23,00

MIT SPINAT UND RICOTTA GEFÜLLTE RAVIOLI

in Trüffel-Butter-Sauce,
mit glasiertem Gemüse
und gebratenen Champignons € 24,50

UNSER ENTEN-MENÜ

Wir servieren Ihnen für zwei Personen
eine kross gebratene Ente in zwei Gängen

GANG 1

KROSS GEGARTE ENTENBRUST

auf Petersilienwurzelpüree, mit Apfel-Rotkohl,
Portwein-Jus und Kartoffelbaumkuchen

GANG 2

KEULE VON DER ENTE

mit bunten Blattsalaten
in Walnuss-Vinaigrette
und karamellisierte Feigen

€ 30,50 pro Person

DESSERTS UND KÄSE

VANILLE CRÈME BRÛLÉE

mit Himbeer-Sorbet
und marinierten Beeren € 12,00

CRUMBLE VON BREITENBURGER ÄPFELN

mit Walnuss-Eis und Schlagsahne € 11,50

SPAGHETTI-EIS „1922“

Vanille-Eis mit weißen Schokoladen-
splittern und Erdbeersauce € 10,50

VARIATION VON HOLSTEINER KÄSESORTEN

mit Feigensenf und frischem Baguette € 12,50

Sollten Sie Fragen zu Unverträglichkeiten und Zusatzstoffen haben, fragen Sie bitte unser fachkundiges Personal oder schauen Sie in unsere extra dafür erstellte Speisekarte.

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

PROSECCO

"ORO" Prosecco Spumante	0,10 l	€ 7,50
Sacchetto, Italien	0,75 l	€ 40,00

PROSECCO ALKOHOLFREI

Fritz Müller Müller-Thurgau Jürgen Hofmann	0,10 l	€ 4,90
--------------------------------------------------	--------	--------

SEKT

Sekthaus Menger-Krug Riesling Sekt Brut	0,10 l	€ 8,50
Sekthaus Menger-Krug Riesling Sekt Brut	0,75 l	€ 42,00
Sekthaus Menger-Krug Rosé Brut	0,10 l	€ 10,00
Sekthaus Menger-Krug Rosé Brut	0,75 l	€ 48,00

CHAMPAGNER

Champagner Taittinger Brut Réserve	0,10 l	€ 17,00
Champagner Taittinger Brut Réserve	0,75 l	€ 110,00
Champagner Taittinger Rosé Brut Prestige	0,75 l	€ 130,00
Champagner Moët & Chandon Brut	0,75 l	€ 150,00
Champagner Moët & Chandon Brut Rose	0,75 l	€ 160,00
Champagner Moët & Chandon 2013 Brut	0,75 l	€ 175,00
Champagner Moët & Chandon 2013 Brut Rose	0,75 l	€ 185,00
Champagner Dom Pérignon Vintage 2012 Brut	0,75 l	€ 325,00

OFFENE WEINE 0,2 l

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

Pfalz

2020 Grauburgunder
"Edition Breitenburg"
QbA, trocken
Markus Pfaffmann € 7,50

Rheingau

2020 Riesling "My Way"
QbA, trocken
Weingut Eser € 8,50

SÜDFRANKREICH

2020 Chardonnay Réserve Spéciale
Pays d'Oc IGP, trocken
Gérard Bertrand € 8,50

ROTWEIN

ITALIEN

2020 Neprica Primitivo Puglia
IGT, trocken
Tormaresca € 9,00

SÜDFRANKREICH

2019 Réserve Spéciale Cabernet Sauvignon
Pays d'Oc IGP, trocken
Gérard Bertrand € 13,00

ARGENTINIEN

2019 Altos de Plata Cabernet Sauvignon
trocken
Terrazas de Los Andes € 13,00

ROSÉWEIN

CHILE

2021 Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé
trocken
Miguel Torres € 7,50

FLASCHENWEINE 0,75 l

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

Rheingau

2020 Riesling
QbA, trocken
Robert Weil € 56,00

Pfalz

2020 Aufwind Sauvignon Blanc
QbA, trocken
Tomas Hensel € 47,00

Pfalz

2020 Hensel & Gretel Weiss
Cuveé Grauburgunder & Weißburgunder
QbA, trocken
Thomas Hensel & Markus Schneider € 55,00

Pfalz

2020 Höhenflug Grauburgunder
QbA, trocken
Thomas Hensel € 56,00

Rheinhessen

2020 Weißburgunder
QbA, trocken
Weingut Dreissigacker € 42,00

ÖSTERREICH

Wachau

2020 Grüner Veltliner Federspiel Terrassen
trocken
Domaine Wachau € 40,00

WEISSWEIN

FRANKREICH

Loire

2020 Sancerre Blanc
Le Charmes Domaine
AOC, trocken
André Vatan € 56,00

ITALIEN

Lombardei

2020 "Prestige" Lugana
DOP, trocken
Cá Maiol € 48,00

Südtirol

2020 Cuvée Terlaner Weißburgunder,
Chardonnay & Sauvignon Blanc
DOC, trocken
Kellerei Cantina Terlan € 56,00

SÜDAFRIKA

2020 Sauvignon Blanc Constantia
trocken
Buitenverwachting € 40,00

ROSÉWEIN

DEUTSCHLAND

Baden

2020 Cuveé Rosé
Lemberger, Spätburgunder,
St. Laurent & Cabernet Sauvignon
QbA, trocken
Weingut Klumpp € 38,00

FLASCHENWEINE 0,75 l

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

Baden

2018 Spätburgunder
QbA, trocken
Weingut Klumpp € 29,00

Pfalz

2017 Aufwind Cuveé Rot
Cabernet Sauvignon & St.Lauren
QbA, trocken
Thomas Hensel € 40,00

Pfalz

2018 Hensel & Gretel Cabernet Sauvignon
QbA, trocken
Thomas Hensel & Markus Schneider € 55,00

FRANKREICH

Bordeaux

2014 Chateau d' Aiguilhe
Merlot & Cabernet Franc
AOC, trocken
Graf Neipperg € 50,00

Languedoc

2019 Change Merlot
Pays d'Oc IGP, trocken
Gérard Bertrand € 40,00

SPANIEN

Rioja

2016 Barón de Ley Reserva
DOC, trocken
Baron de Ley € 48,00

ROTWEIN

ITALIEN

Piemont

2017 "Nirvasco" Barolo
DOCG, trocken
Bersano € 75,00

Toscana

2017 Chianti Classico Reserva
DOCG, trocken
Weingut Antinori € 50,00

ARGENTINIEN

Agrelo Alto

2020 Puro Malbec
trocken
Dieter Meier € 50,00

NEUSEELAND

Hawkes Bay

2018 Private Bin
Merlot & Cabernet Sauvignon
trocken
Villa Maria € 55,00

AUSTRALIEN

2019 Koonunga Hill
Shiraz
trocken
Penfolds € 55,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

Wittenseer Gourmet feinperlig	0,25 l	€ 3,00
	0,75 l	€ 7,80
Wittenseer Gourmet naturell	0,25 l	€ 3,00
	0,75 l	€ 7,80

SOFTDRINKS

Coca Cola	0,20 l	€ 3,00
Coca Cola Zero	0,20 l	€ 3,00
Mezzo Mix	0,20 l	€ 3,00
Fanta Orange	0,20 l	€ 3,00
Sprite	0,20 l	€ 3,00
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	€ 3,00
Schweppes Ginger Ale	0,20 l	€ 3,00
Thomas Henry Tonic Water	0,20 l	€ 3,00
Red Bull Energy Drink	0,25 l	€ 3,00

SÄFTE

Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	€ 6,50
Granini Orangensaft	0,20 l	€ 3,00
Granini Apfelsaft	0,20 l	€ 3,00
Granini Banane	0,20 l	€ 3,00
Granini Johannisbeere	0,20 l	€ 3,00
Granini Kirsche	0,20 l	€ 3,00
Fruchtschorle	0,20 l	€ 3,00
	0,40 l	€ 4,90

ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

BIER VOM FASS

Dithmarscher Pils	0,20 l	€ 2,50
	0,30 l	€ 3,50
	0,40 l	€ 4,50

FLASCHENBIER

Dithmarscher Dunkel	0,33 l	€ 3,50
Dithmarscher Alk.-Frei	0,33 l	€ 3,50
Flensburger Edles Helles	0,33 l	€ 3,50
Erdinger Hefeweizen Hell	0,50 l	€ 5,00
Erdinger Hefeweizen Alk.-Frei	0,50 l	€ 5,00

GRAPPA

Nonino Muscado	2 cl	€ 5,00
Nonino Amerone	2 cl	€ 5,00
Nonino Reserva	2 cl	€ 5,00
Berta	2 cl	€ 15,00

OBSTBRÄNDE

Morand Williamine	2 cl	€ 9,00
Morand Framboise	2 cl	€ 13,00
Ziegler Williamsbirne	2 cl	€ 9,50
Ziegler Sauerkirsche Nr. 1	2 cl	€ 15,00

CALVADOS

Fine Papidoux	4 cl	€ 9,00
---------------	------	--------

COGNAC

Hennessy VS	4 cl	€ 8,50
Hennessy VSOP	4 cl	€ 9,50
Hennessy XO	4 cl	€ 20,00

WHISKY

Glenmorangie 10 Years	4 cl	€ 9,50
Glenmorangie 18 Years	4 cl	€ 16,00
Glenmorangie Quinta Ruban	4 cl	€ 11,00
Glenmorangie Nectar	4 cl	€ 11,00
Glenmorangie Lasanta	4 cl	€ 11,00
Ardbeg 10 Years	4 cl	€ 11,00
Ardbeg Uigedail	4 cl	€ 14,00
Johnnie Walker Red Label	4 cl	€ 7,50
Johnnie Walker Black Label	4 cl	€ 7,50

GIN

Hendricks	4 cl	€ 7,50
Tanqueray	4 cl	€ 7,50
Monkey 47	4 cl	€ 10,00