



ABENDKARTE

Ihre Bestellung nimmt die Küche gern von 18:00 Uhr bis 20:30 Uhr entgegen.

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 Gerichte. 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.

Wir bieten zusätzlich
auch täglich wechselnde
Speisen auf unserer
Tafel an.

VORSPEISEN

BÄRLAUCH-CREMESUPPE

Spargel | Riesengarnele | € 13,50

CARPACCIO VOM RIND

Rindfleisch | Rucola | Parmesan | Fleur de Sal | € 11,00

ANTIPASTI

Mariniertes Gemüse | Basilikumcreme | Rucola | € 11,00

BREITENBURGER CLASSICS

CAESAR SALAD

Römersalat | Caesar-Dressing | Parmesan | Cherry-Tomaten | € 13,50

mit gebratener Hähnchenbrust | € 21,00

mit Wildfang Rotgarnelen (5 Stk.) | € 21,00

CLUB-SANDWICH

Hähnchenbrust | Speck | Spiegelei | Sterntaler | Pommes frites | € 19,90

PASTA

Pappardelle | Spargel | Rispen Tomaten

Bärlauchsauce | € 21,50

mit gebratener Hähnchenbrust | € 29,00

mit Wildfang Rotgarnelen (5 Stk.) | € 29,00

SPAGHETTI-EIS 1922

Vanille-Eis | Weiße Schokoladenraspel | Erdbeersauce | € 12,00

 VEGETARISCH  VEGAN

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

HAUPTSPEISEN

OSTERMÜHLENER TOMAHAWK-STEAK VOM ANGLER-SATTELSCHWEIN

(ca. 400g roh)

Spargel | Ofenmöhren | Rispen Tomaten | Rosmarinkartoffeln | Kräuterbutter | € 37,00

OSTERMÜHLENER DRY AGED RUMPSTEAK

(ca. 300g roh)

Spargel | Ofenmöhren | Rispen Tomaten | Rosmarinkartoffeln | Kräuterbutter | € 45,00

NORWEGER-LACHSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

(ca. 220g roh)

Spargel | Zuckerschote | Paprika | Pappardelle | Bärlauchsauce | € 33,00

WILDFANG SEEHECHTFILET MIT KRÄUTERN GEBRATEN

(ca. 200g roh)

Spargel | Zuckerschote | Paprika | Pappardelle | Bärlauchsauce | € 29,00

THAILÄNDISCHES GEMÜSE-CURRY

Asiatisches-Gemüse | Kokoscurry-Sauce | Duftreis | € 19,50

mit gebratener Hähnchenbrust | € 27,00

mit Wildfang Rotgarnelen (5 Stk.) | € 27,00

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Himbeersorbet | Frische Beeren | € 14,50

SCHOKOLADEN-ESPUMA IM GLAS

Marinierte Erdbeeren | Eierlikör | € 14,50



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

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 | € 4,50

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

Cocktail aus Orangen-, Ananas- und Maracujasaft mit Grenadine

0,1 l | € 3,90



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 (2 cl)

Nonino Muscado | € 5,00

Nonino Amerone | € 5,00

Nonino Reserva | € 5,00

Berta | € 15,00

OBSTBRÄNDE (2 cl)

Morand Williamine | € 9,00

Morand Framboise | € 13,00

Ziegler Williamsbirne | € 9,50

Ziegler Sauerkirsche Nr. 1 | € 15,00

CALVADOS (4 cl)

Fine Papidoux | € 9,00

COGNAC (4 cl)

Hennessy VS | € 8,50

Hennessy VSOP | € 9,50

Hennessy XO | € 20,00



WHISKY (4 cl)

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

GIN (4 cl)

- Hendricks | € 7,50
- Tanqueray | € 7,50
- Monkey 47 | € 10,00
- Moc For | € 11,00



WEISSWEIN (0,2 l)

DEUTSCHLAND

Pfalz

2021 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

ROSÉWEIN (0,2 l)

CHILE

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



ROTWEIN (0,2 l)

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

DEUTSCHLAND

Pfalz

2019 Spätburgunder Tradition
Q.b.A, trocken; Bergdolt-Reif & Nett | € 7,50



WEISSWEIN (0,75 l)

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 (0,75 l)

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 (0,75 l)

DEUTSCHLAND

Baden

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

ROTWEIN (0,75 l)

DEUTSCHLAND

Baden

2018 Spätburgunder
QbA, trocken
Weingut Klumpp | € 47,00

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
Comtes von 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 (0,75 l)

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

Barossa Valley

2019 Koonunga Hill
Shiraz
trocken
Penfolds | € 55,00



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

Weingut Wegeler

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 Rosé | 0,75 l | € 160,00

Champagner Moët & Chandon
2013 Brut | 0,75 l | € 175,00

Champagner Moët & Chandon
2013 Brut Rosé | 0,75 l | € 185,00

Champagner Dom Pérignon
Vintage 2010 Brut | 0,75 l | € 325,00

