



Café Condi im Hotel Vier Jahreszeiten um 1920.



CONDI

## Kontinentales Frühstück

Serviert auf einer Étagère:

Frische Brötchen, Brot & Croissants, Konfitüre, Honig und Butter

Kaffee- oder Teespezialitäten,  
frisch gepresster Orangen- oder Grapefruit-Saft

EUR 33.00



## Café Condi Frühstücksbuffet

Genießen Sie unser reichhaltiges Frühstücksbuffet:

Frische Bio Backwaren, Croissants und erlesene Pastries  
Vitaminreiches Obst und gesunde Cerealien, Müsli  
Joghurt, Quark, Salate, Rohkost und Gemüseauswahl  
Feinster Schinken, ausgesuchte Aufschnitt- und Käsesorten  
Lachs und norddeutsche Räucherfischspezialitäten

Nach Ihren Wünschen bereitet Ihnen unser Frühstückskoch  
à la minute Rühreier, Spiegeleier, Omeletts und Pancakes zu.

Kaffee- und Teespezialitäten, frisch gepresste Säfte und Crémant

EUR 45.00

## Kalte Getränke



Frisch gepresste Säfte:

Orange	EUR 9.00
Grapefruit	EUR 9.00
Karotte	EUR 9.00
Apfel	EUR 9.00

## Heiße Getränke



Tasse Kaffee	EUR 6.00
Kännchen Kaffee	EUR 11.00
Cappuccino	EUR 6.50
Kännchen Schokolade	EUR 10.00
Latte Macchiato	EUR 6.50
Entkoffeinierter Kaffee	EUR 6.00
Tasse Schokolade	EUR 7.00
Tasse Tee (biologisch)	EUR 6.00
Portion Tee (biologisch)	EUR 10.00

Genießen Sie unseren Fairtrade Kaffee nach Wahl  
mit Vollmilch, fettarmer Milch, laktosefreier Milch oder Sojamilch  
Alle unsere Heißgetränke werden nachhaltig und ökologisch angebaut.

## Warme Speisen



Spiegeleier	EUR 8.00
Gekochtes Ei	EUR 4.00
Rührei oder Omelette	EUR 8.00
Pancakes mit Ahornsirup	EUR 9.00
Zusätzliche Beilage	je EUR 3.00
Pochierte Eier auf Toast	EUR 11.00
Eier Benedict	EUR 16.00
Ein Ei Benedict	EUR 9.00
Engl. Muffin, Kochschinken, pochiertes Ei & Sauce Hollandaise.	

## Früchte und Cerealien



Geschnittene Früchte (vegan)	EUR 14.00
Porridge mit Honig und Beeren	EUR 9.00
Vier Jahreszeiten Müesli	EUR 10.00
mit getrockneten oder frischen Früchten	EUR 14.00
Birchermüsli	EUR 10.00
Cornflakes, Chocoflakes	EUR 5.00
Granola mit Joghurt	EUR 9.00
Joghurt (Frucht, Natur oder 0,1 % Fett)	EUR 5.00

## Kalte Speisen



Fleisch- und Wurstausswahl	EUR 13.00
Käseauswahl <b>V</b>	EUR 10.00
Roastbeef mit Remoulade	EUR 15.00
Büsumer Krabben	EUR 17.00
Graved Lachs	EUR 17.00

## Internationale Speisen



Miso Suppe (mit Tofu)	EUR 15.00
Congee (Bonitoflocken, jungem Lauch und Sojasauce)	EUR 15.00
mit Youtiao	EUR 6.00
mit Tea Eggs	EUR 6.00

Bitte erlauben Sie uns 15 Minuten Zubereitungszeit.

## Doc Fleck Frühstück



Avocadobrot <b>V</b> Bauernbrot mit frischer Avocado und pochiertem Ei	EUR 18.00
Doc Fleck Müsli (vegan) Mit Leinsamencrunch	EUR 14.00

## Backwaren



Brotkorb mit Butter und Marmelade zur Wahl

Hamburger Bauernbrot, Niehbühler Brot, Ciabatta,  
Holsteiner Vollkornbrot, Hamburger Kräftiges,  
Mehrkorntoast, Weizentost, Croissants,  
Franzbrötchen und dänisches Plundergebäck

EUR 14.00

Alle ausgewiesenen Preise inkludieren die gesetzliche Mehrwertsteuer.

*F*rüher gingen wir sonntags in die Condi“ – liebevoll erzählen viele Hamburger von ihren ersten Besuchen im Hotel Vier Jahreszeiten. Dort traf man sich zum Kaffee und zum gemütlichen Plausch nach einem ausgiebigen Spaziergang um die Alster oder durch die eleganten Einkaufsstraßen der Innenstadt. Man saß auf dem so genannten „Heuboden“ – durch den ehemals auch die mitreisenden Pferde um die Jahrhundertwende in den Genuss der Gastlichkeit im Vier Jahreszeiten kamen – und blinzelte auf das glitzernde Wasser der Binnenalster. Es duftete nach frischem Kaffee und das Herz schlug höher, wenn die Condi Damen in weiß gestärkter Schürze und Häubchen kunstvolle Torten und Kuchen auf die Tische stellten.

Draußen vor der Tür stand die Condi Kutsche – ein Ponywagen mit Kutschbock und Laterne. Auf der Ladefläche stand ein riesiger Pralinenkarton, geziert mit einer noch größeren Schleife. Die Aufschrift „Lieferung ins Haus – Torten, Kuchen, Pralinen und Eis“ versprach vielen Gästen auch den süßen Genuss für zu Hause.

Mit der Eröffnung der Konditorei „Café Condi“ 1934 gelang es Fritz Haerlin, der im selben Jahr die Geschäfte seines Vaters Friedrich Haerlin übernahm, die Stilepoche des Biedermeier wieder aufleben zu lassen. Die Kunstgegenstände, Kronleuchter und Lampen, die das Café Condi in ihrem neuen Gewand auch heute schmücken, sind um das Jahr 1830 datierte Originale und wurden liebevoll aufgearbeitet.

Die besondere Verbundenheit zur Region und Ursprünglichkeit zeigen sich in den handgearbeiteten Holzeinbauten, wie in einem traditionellen Kaufmannsladen und dem Farbspiel der Binnenalster aus hellen Naturtönen, zartem grau und weiß abgesetzten Holzkassetten. Durch die mit Federn bestickten Gardinen blicken auch heute die Gäste auf die Alsterschwäne und über dem Wasser kreisenden Möwen – zwei der 43 verschiedenen Vogelarten, die an der Alster heimisch sind.

Das Ambiente der neuen Condi erinnert an die Sonnenreflexe auf der Alster und macht das Wachwerden zu einem angenehm sinnlichen Erlebnis. Wie in einer Landhausküche duftet das frische Brot aus dem traditionellen gusseisernen Backofen von Wenz 1919. Frische Eierspeisen und gesundes Obst werden vor den Augen der Gäste nach Ihren Wünschen zubereitet – natürlich und ausschließlich mit Lebensmitteln, die dem höchsten Bio-Standard ihrer Klasse entsprechen.

