



Café Condi im Hotel Vier Jahreszeiten um 1920



Kontinentales Frühstück

Etagere

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

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

35,00 €

Café Condi Frühstück

Genießen Sie unser reichhaltiges Frühstück:

Frische Bio Backwaren, Croissants & erlesene Pastries

Vitaminreiches Obst & gesunde Cerealien, Müsli

Joghurt, Quark, Salate, Rohkost & Gemüseauswahl

Feinster Schinken, ausgesuchte Aufschnitt- & Käsesorten

Lachs & norddeutsche Räucherfischspezialitäten

Nach Ihren Wünschen bereitet Ihnen unser Frühstückskoch à la minute

Rühreier, Spiegeleier, Omeletts & Pancakes zu.

Kaffee- und Teespezialitäten, frisch gepresste Säfte & Crémant

45,00 €

Kalte Getränke

Frisch gepresste Säfte: Orange, Grapefruit, Karotte, Apfel

11,00 €

Heiße Getränke

| | | | |
|-----------------------------|--------|---|---------|
| Tasse Kaffee | 7,00 € | Kännchen Kaffee | 11,00 € |
| Cappuccino, Latte Macchiato | 7,50 € | Kännchen Schokolade | 12,00 € |
| Tasse Schokolade | 8,00 € | Portion Tee <small>(biologisch)</small> | 12,00 € |
| Entkoffeinierter Kaffee | 7,00 € | Tasse Tee <small>(biologisch)</small> | 7,00 € |

*Genießen Sie unseren Fairtrade Kaffee nach Wahl
mit Vollmilch, fettarmer Milch, laktosefreier Milch oder Sojamilch*

Warme Speisen



| | | | |
|--|-----------|--|---------|
| Spiegeleier | 9,00 € | Gekochtes Ei | 4,00 € |
| Rührei oder Omelette | 9,00 € | Pancakes mit Ahornsirup | 11,00 € |
| Zusätzliche Beilage | je 3,00 € | Pochierte Eier auf Toast | 12,00 € |
| Eier Benedict | 18,00 € | Ein Ei Benedict | 11,00 € |
| <small>Engl. Muffin, Kochschinken, pochiertes Ei & Sauce Hollandaise</small> | | <small>Engl. Muffin, Kochschinken, pochiertes Ei & Sauce Hollandaise</small> | |

Früchte und Cerealien



| | | | |
|--|---------|---|---------|
| Geschnittene Früchte (vegan) | 16,00 € | Porridge mit Honig und Beeren | 10,00 € |
| Vier Jahreszeiten Müesli | 10,00 € | Cornflakes, Chocoflakes | 5,00 € |
| <small>mit getrockneten oder frischen Früchten</small> | 14,00 € | Joghurt (Frucht, Natur oder 0,1 % Fett) | 5,00 € |
| Birchermüsli | 11,00 € | Granola mit Joghurt | 10,00 € |

Kalte Speisen



| | | | |
|----------------------------|---------|----------------------|---------|
| Fleisch- und Wurstausswahl | 13,00 € | Käseauswahl V | 10,00 € |
| Roastbeef mit Remoulade | 15,00 € | Büsumer Krabben | 18,00 € |
| Graved Lachs | 17,00 € | | |

Internationale Speisen



| | | | |
|-------------------------|---------|--|---------|
| Miso Suppe | 15,00 € | Congee | 15,00 € |
| <small>mit Tofu</small> | | <small>mit Bonitoflocken, jungem Lauch und Sojasauce</small> | |
| | | <small>mit Youtiao</small> | +6,00 € |
| | | <small>mit Tea Eggs</small> | +6,00 € |

Bitte erlauben Sie uns 15 Minuten Zubereitungszeit

Doc Fleck Frühstück



| | | | |
|--|---------|-------------------------------------|---------|
| Avocadobrot V | 21,00 € | Doc Fleck Müsli (vegan) | 16,00 € |
| <small>Bauernbrot mit frischer Avocado und pochiertem Ei</small> | | <small>mit Leinsamen crunch</small> | |

Backwaren



Brotkorb mit Butter & Marmelade zur Wahl
Hamburger Bauernbrot, Niebhühler Brot, Ciabatta, Holsteiner Vollkornbrot
Hamburger Kräftiges, Mehrkorntoast, Weizentoast, Croissants
Franzbrötchen und dänisches Plundergebäck

14,00 €

Früher 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.

