



Café Condi im Hotel Vier Jahreszeiten um 1920



## Vorspeisen



Handgeklopftes Carapaccio vom Rinderfilet 29,00€

Parmigiano Reggiano, Rucola & Pinienkerne

Geräucherter Arctic Rose Lachs

Klassisch mit Reibekuchen

Kleine Portion 22,00 €

Große Portion 28,00 €

Büsumer Krabben

25,00€

geröstetes Schwarzbrot & Kräuterrührei

## Salate



Caesar Salat

Romanasalat, Croûtons, Parmesan, Bacon Bits, Caesar Dressing 18,00€

mit gegrillter Loué-Maishähnchenbrust 25,00€

mit gegrillter Black Tiger Garnelen 28,00€

Vier Jahreszeiten Blattsalat **V**

18,00€

Bunte Blattsalate, saisonales Gemüse

ingelegte Zwiebel, Granatapfel & Fetakäse

Apfelessig-Kräuter Vinaigrette

Joghurt-Zitrus Dressing

Balsamico-Walnussöl Vinaigrette

## Suppe



Hummercrèmesuppe	21,00 €
Apfel & Cognac	

## Hauptgänge



Filet vom Zander	42,00€
Champagnerkraut, Pertersilienkartoffeln und Speck	
Rosa gebratenes Roastbeef, kalt	28,00€
Bratkartoffeln & Remoulade	
Wiener Schnitzel	36,00€
Kartoffel-Gurkensalat mit Speck	
Tagliatelle <b>V</b>	24,00€
Rucola, Fenchel, Tomate	
mit gegrillten Black Tiger Garnelen	+ 9,00€
mit Rinderfiletstreifen	+ 15,00€
Gulasch von der Rehschulter	34,00
Spätzle und Rotkohl	

Sehr geehrter Gast, wir freuen uns,  
Sie über alle Details unserer Gerichte im Hinblick auf die verwendeten  
Produkte, Allergene und Zusatzstoffe hinweisen zu dürfen.  
Bitte fragen Sie unser Service-Team  
für weitere Informationen.

## Dessert



### Hamburger Rote Grütze

Mit Vanille Sauce

14,00 €

### Gebrannte Crème mit Vanilleeis

mit frischen Beeren & einer Kugel Rahmeis

16,00 €

### Käseauswahl **▼**

mit Chutney & Nüssen

19,00 €

## Eisspezialitäten



### Schokolade & Erdbeere

Rahmeis

mit frischen Früchten

je Kugel 5,00 €

+6,00 €

### Vanille

Rahmeis

mit frischen Früchten

je Kugel 6,00 €

+6,00 €

### Waldbeer, Zitrone

Sorbet

mit frischen Früchten

je Kugel 5,00 €

+6,00 €

## Kuchen



Gerne berät Sie unser Serviceteam des Café Condi über die Kuchen- und Tortenauswahl aus unserer hauseigenen Patisserie.

## Kaffee & Tee



Tasse Kaffee*	6,50 €
Kännchen Kaffee*	11,00 €
Espresso*	5,00 €
Cappuccino, Café au lait*	7,00 €
Coffee Royal - mit Cognac	13,00 €
Irish Coffee	13,00 €
Portion Tee	11,00 €

\*Fairtrade

## Säfte & Softdrinks



<b>Säfte</b>		
Apfelsaft, Traubensaft, Tomatensaft	0,2l	7,00 €
<b>Frisch gepresste Säfte</b>		
Orangensaft, Grapefruitsaft	0,2l	11,00 €
<b>Softdrinks</b>		
Cola*, Cola light*, Cola Zero*, Fanta, Sprite		
Bitter Lemon**, Ginger Ale	0,2l	6,00 €

\* enthält Koffein

\*\* enthält Chinin

## Wasser



San Pellegrino	0,75l / 0,25l	13,00 € / 7,00 €
Acqua Panna	0,75l / 0,25l	13,00 € / 7,00 €

## Weißwein



<b>2018 Jahreszeiten Weisserburgunder</b> Jochen Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland	0,2l	13,00€
<b>2020 Chardonnay</b> Weingut Jermann, Friaul, Italien	0,2l	18,00 €
<b>2020 Sauvignon Blanc</b> Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	0,2l	18,00€
<b>2019 Oberbergener Baßgeige</b> Weingut Keller, Baden, Deutschland	0,2l	16,00 €

## Rotwein



<b>2019 Le Volte</b> Tenuta dell'Ornellaia, Toskana, Italien	0,2l	19,00 €
<b>2017 Allesverloren</b> Cabernet Sauvignon, Südafrika	0,2l	17,00 €
<b>2017 Jahreszeiten Cuvéé</b> „La Ponnant“, La Ferme du Mont, Coté de Rhone	0,2l	16,00 €

## Bier



<b>König Pilsener vom Faß</b>	0,25l	7,00€
-------------------------------	-------	-------

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 Pralinen-karton, 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 Kaufmanns-laden 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 guss-eisernen 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.

