



## JAHRESZEITEN GRILL

Nachdem der Jahreszeiten Grill bereits vor einigen Jahren durch seine Renovierung und der Wiederentdeckung seiner spektakulären Art Deco Holzvertäfelung optisch eine Renaissance erlebt hat, kehrt er auch kulinarisch zu seinen Wurzeln zurück.

Soweit es die feinen Stücke von Fleisch und Fisch betrifft, ist das Grillen die Zubereitungsmethode mit dem besten Ergebnis – denn bei keiner anderen Garmethode bleibt der Geschmack so voll erhalten, wie bei der direkten Einwirkung des Grills.

Unser Fleisch wird auf dem 800° Celsius heißen amerikanischen „Southbend“ Infrarot Steak-Grill gegrillt und kommt aus den exklusivsten Regionen. Von den Creekstone Farms aus den USA importieren wir unser Prime Black Angus Rindfleisch aus natürlicher und nachhaltiger Haltung von Weiderindern, deren Aufzucht mit einer ausgewogenen Getreidefütterung erreicht wird.

Das “Gold Selection“ Kalbsfleisch kommt von handverlesenen deutschen Kälbern, die unter täglicher Aufsicht ca. 7 Monate in freier Natur gehalten werden. Es ist die individuelle Auswahl und die besondere Beachtung von hellem Fleisch, die Ihnen ein besonders zartes Geschmackserlebnis garantiert.

Das Wildfleisch liefern uns heimische Jäger aus der nahen Nordheide. Das Loué Huhn steht für höchste Geflügelqualität aus Frankreich. Auf bretonischen Bauernhöfen wird jedem Tier ein Maximum an artgerechter Haltung zugesichert: genügend Freifläche für den Auslauf und ausschließlich gesundes natürliches Futter.

---

Der Jahreszeiten Grill ist täglich geöffnet von  
12.00 bis 14.30 Uhr und 18.00 bis 22.00 Uhr  
Letzte Reservierung möglich um 13.30 Uhr und um 20.00 Uhr  
Küchenschluss um 21.00 Uhr

Herzlich Willkommen und einen genussvollen Aufenthalt  
wünscht Ihnen

Darius Wiczorek  
Restaurantleiter

## Salate

---

### Jahreszeiten Grill Salat **V**

Bunte Blattsalate, saisonales Gemüse,  
eingelegte Zwiebel, Granatapfel & Fetakäse  
Apfelessig-Kräuter Vinaigrette  
Joghurt-Zitrus Dressing  
Balsamico-Walnussöl Vinaigrette

EUR 16.00

### Classic Caesar Salad

Romanasalat, pochiertes Freilandeil vom Cassenhof  
Croûtons, Bacon Bits & classic Caesar Dressing

EUR 18.00

mit gegrillter Loué-Maishähnchenbrust

EUR 25.00

mit gegrillten Black Tiger Garnelen

EUR 28.00

## Vorspeisen

---

### Handgeklopftes Carpaccio vom Rinderfilet

Parmigiano Reggiano, Rucola & Pinienkerne

EUR 27.00

### Geräucherter Arctic Rose Lachs

Reibekuchen & Senfcrème

als kleine Portion

EUR 21.00

als große Portion

EUR 26.00

### Meeresfrüchtecocktail

Friséesalat, Cocktailsauce & Toast  
Büsumer Krabben  
Atlantik Hummer

EUR 26.00

EUR 32.00

### Meeresfrüchte Étagère (für 2 Personen)

2 Sylter Royal & 2 Irische Spezial Austern

Büsumer Krabben mit Cocktailsauce & Toast

Reibekuchen mit geräuchertem Lachs,

Crème Fraîche & Keta Kaviar

EUR 69.00

### Frische Austern

auf Eis mit Cheddarbrot & Schalotten-Vinaigrette

Sylter Royal (pro Auster)

EUR 6.00

Irische Spezial (pro Auster)

EUR 5.00

mit Spinat gratiniert

+EUR 2.00

Die „Hotel Vier Jahreszeiten Selektion“

### Deutscher Ossietra Kaviar Malossol

vom Altonaer Kaviar Import Haus

30 g

EUR 85.00

50 g

EUR 130.00

100 g

EUR 250.00

## Suppen

---

### Rinder Consommé Double

Grießnocken & Wurzelgemüse

EUR 18.00

### Hummercrèmesuppe

Apfel & Cognac

EUR 19.00

## Pasta

---

### Getrüffelte Tagliatelle aus dem Parmesanlaib **V**

als Vorspeise

EUR 22.00

als Hauptgang

EUR 29.00

schwarzer Herbsttrüffel pro Gramm

+ EUR 6.00

## Jahreszeiten Grill Spezialitäten

gegrillt bei 800°C im amerikanischen „Southbend“ Infrarot Steak-Grill

---

### - Steaks -

Dazu empfehlen wir Ihnen Kartoffelgratin, Prinzessbohnen & Sauce Béarnaise

#### Prime Black Angus Rindfleisch

von den Creekstone Farms (USA) aus natürlicher & nachhaltiger Zucht

Filetsteak 200g EUR 52.00

Châteaubriand 400g EUR 98.00

Mittelstück aus dem Filet  
Empfohlen für 2 Personen

Bitte erlauben Sie uns 45 Minuten Gar- & Ruhezeit

#### “True Wilderness” Dry Aged Cuts

aus natürlicher & nachhaltiger Zucht der Steinwittener Färsen aus Friesoythe bei Oldenburg

New York Steak 300g EUR 48.00

Rib Eye Steak 300g EUR 50.00

### - Special Cuts -

Dry Aged Kalbskotelett 350g EUR 42.00  
am Knochen gegart

Iberico Kotelette 300g EUR 40.00  
besonders zartes und fein marmoriertes  
spanisches Schweinefleisch aus der wilden Aufzucht

Loué Maishähnchenbrust EUR 32.00  
Loué steht für höchste Qualität von Geflügel  
aus Freilandhaltung in der Bretagne

Kalbsbäckchen im Rahmgulaschsaft EUR 36.00  
Ofen Sellerie, Pommes Mousseline & Röstzwiebeln

---

### - Fisch -

Auf Wunsch bereiten wir Ihren Fisch gerne klassisch mit Butter & Kräutern in der Pfanne zu.

Lachs, Färöer Inseln EUR 37.00

Seezunge, Nordsee EUR 71.00

½ Norwegischer Hummer EUR 39.00

Weißer Heilbutt, Nordsee EUR 42.00

## Jahreszeiten Grill Spezialitäten

---

Zu Ihrem Steak oder Fisch servieren wir Ihnen gerne je eine Sauce,  
sowie zwei Beilagen zur Wahl.

Jede weitere Sauce oder Beilage + EUR 6.00

### Saucen

Rieslingschaum  
Pommery Senf Sauce

Sauce Béarnaise  
Kräuterbutter

---

### Gemüsebeilagen

Sautierter Blattspinat  
Gebratene Pilze

Prinzessbohnen  
Karotten

---

### Beilagen

Petersilienkartoffeln  
Pommes Frites  
Kartoffelgratin

Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln)  
Kartoffelpüree

## Jahreszeiten Grill Klassiker

---

Pochierter Weißer Heilbutt in Senfsauce  
Gurkenrahmsalat & Petersilienkartoffeln EUR 42.00

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt  
Bratkartoffeln & Remoulade EUR 27.00

Der Burger  
US Prime Beef, Salat, Tomate, Gurke  
Mayonnaise auf Sesam Brioche Bun EUR 28.00

Wiener Schnitzel  
Kartoffel-Gurkensalat mit Speck EUR 34.00

Kalbsleber „Berliner Art“  
Kartoffelpüree, gebratene Äpfel & Zwiebeln EUR 29.00

Zürcher Kalbsfiletgeschnetzeltes  
Champignons & Rösti EUR 34.00

## Steak Tatar

---

### Die Spezialität im Jahreszeiten Grill

Bei der Zubereitung werden Olivenöl, Senf, Worcestershire Sauce, Cognac und etwas Tabasco mit einem Eigelb zu einer delikaten Marinade verrührt. Dann werden individuell nach Ihrem Geschmack, Kapern, gehackte Sardellenfilets, gewürfelte Gewürzgurken und feine Schalottenwürfel hinzugefügt und im Anschluss mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer verfeinert. Erst danach wird das frisch durchgedrehte Rindfleisch unter diese Marinade gehoben.

Steak Tatar mit Pommes Frites

EUR 37.00

als Vorspeise\* EUR 27.00

\*Dieses Erlebnis wird für Sie in der Küche vorbereitet.

### „Jahreszeiten“ Schlemmerschnitte

frisches Steak Tatar auf in Butter geröstetem Toast

mit kleinem Salat

EUR 29.00

+ 10 g Ossietra Kaviar

EUR 55.00

+ 20 g Ossietra Kaviar

EUR 85.00

## Desserts

---

<b>Hamburger Rote Grütze</b> mit Vanillesauce	EUR 14.00
<b>Gebrannte Vanillecrème</b> mit frischen Beeren & einer Kugel Rahmeis	EUR 16.00
<b>Käseauswahl <span style="color: green;">▼</span></b> mit Chutney & Nüssen	EUR 19.00
<b>Mousse von Felchin 72% Arriba Schokolade</b> mit Crème Chantilly und Mandelfinancier	EUR 17.00
<b>New York Cheese Cake</b> mit Blaubeerkompott und Mascarponecrème	EUR 16.00
<b>Crêpe Suzette *</b> Am Tisch flambiert mit Vanilleeis	EUR 23.00

\* Dieses Erlebnis servieren wir Ihnen gerne im Dinerservice

## Frisches Eis aus der Grill Pâtisserie

---

<b>Schokolade, Erdbeere</b> Rahmeis mit frischen Früchten	je Kugel	EUR 5.00 + EUR 6.00
<b>Vanille</b> Rahmeis mit frischen Früchten	je Kugel	EUR 6.00 + EUR 6.00
<b>Zitrone, Waldbeere</b> Sorbet mit frischen Früchten	je Kugel	EUR 5.00 + EUR 6.00

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

## Schaumwein & Champagner

---

Bouvet Ladubay, Brut Blanc de Blancs	Fl. 0.75l /Glas 0,10l	EUR 49.00 / 12.00
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	Fl. 0.75l /Glas 0,10l	EUR 99.00 / 19.00
Ruinart Rosé, Brut	Fl. 0.75l /Glas 0,10l	EUR 152.00 / 25.00
2009 Dom Pérignon, Brut	Fl. 0.75l /Glas 0,10l	EUR 250.00 / 39.00

## Cocktails

---

<b>Kir Royal</b> Champagner & Crème de Cassis	EUR 21.00
<b>Bellini   Rossini</b> Frisches Pfirsich- oder Erdbeerpüree & Champagner	EUR 21.00
<b>Champagner Cocktail</b> Angostura, Würfelzucker, Cognac, Zitronenschale & Champagner	EUR 23.00
<b>Alster Cocktail</b> eine Kreation des Hotel Gin, Cointreau, Angostura, Grapefruitsaft & Champagner	EUR 23.00
<b>Martini Cocktail</b> Vodka oder Gin, French Vermouth & Olive	EUR 16.00
<b>Hemingway</b> Rum, Cointreau, Lime & Champagner	EUR 23.00

## Gin & Tonic

---

Finsbury	EUR 12.00	Fentimans 0.125l	EUR 6.50
Hendrick's Gin	EUR 14.00	Thomas Henry 0.2 l	EUR 6.50
Gin Sul	EUR 14.00	Schweppes 0.2 l	EUR 6.50
Monkey 47	EUR 14.00	Fever Tree 0.2 l	EUR 6.50

Alle ausgewiesenen Preise inkludieren die gesetzliche Mehrwertsteuer.