JAHRESZEITEN

GRILL

Nachdem der Jahreszeiten Grill bereits vor einigen Jahren durch seine Renovierung und die 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. Unser Geflügel beziehen wir vom Priegnitzer Bauernhof, welcher jedem Tier ein Maximum an artgerechter Haltung zusichert: 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 23.00 Uhr
Küchenschluss 21.30 Uhr

Herzlich Willkommen und einen genussvollen Aufenthalt!

Vorspeisen

Geräucherter Arctic Rose Lachs
mit Reibekuchen und Senfcrème — EUR 26,00

Handgeklopftes Carpaccio vom Rinderfilet
Parmigiano Reggiano, Rucola und Pinienkerne — EUR 29,00

Meeresfrüchtecocktail
Friseesalat, Cocktailsauce und Toast
Büsumer Krabben — EUR 29,00
Atlantik Hummer — EUR 38,00

Hummercrèmesuppe
mit Apfel und Cognac — EUR 23,00

Pfifferlingscrèmesuppe
gebratene Pfifferlinge und Kerbel — EUR 19,00

Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurke und Radieschen — EUR 18,00
zur Wahl mit Balsamico Dressing,
Joghurt-Dressing
Apfelessigvinaigrette

Classic Caesar Salad
Romanasalat, Croûtons und klassisches Caesar Dressing — EUR 18,00

Zu allen Salaten servieren wir wahlweise
gegrillte Black Tiger Prawns — EUR 10,00
gegrillte Maishähnchenbrust — EUR 7,00

Hauptspeisen

Färöer Lachs
gegrillt oder in Butter gebraten
Petersilienkartoffeln, sautierter Blattspinat und Rieslingschaum — EUR 44,00

Wolfsbarschfilet
auf der Haut gebraten
Mediterranes Gemüse, Polenta und Krustentierschaum — EUR 48,00

Hausgemachte Tagliatelle
Pfifferlinge in Rahm, grüner Spargel und Grana Padano
als Vorspeise — EUR 26,00
als Hauptgang — EUR 32,00

Filet vom US Beef, 200g
Kartoffelgratin, Bohnen und Sauce Béarnaise — EUR 65,00

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt
Bratkartoffeln und Remoulade — EUR 28,00

Wiener Schnitzel
Petersilienkartoffeln und Rahm-Gurkensalat — EUR 36,00

Maishähnchenbrust
Waldpilze, Vichy-Karotten und Kartoffelpüree — EUR 40,00

Vier Jahreszeiten Burger
US Prime Beef, Salat, Tomate, Gurke, Mayonnaise auf Brioche Bun — EUR 30,00

Steak Tatar

Die Spezialität im Jahreszeiten Grill

Das frisch vorbereitete Steak Tatar vom amerikanischen Weiderind wird direkt am Tisch vor Ihren Augen auf unserem traditionellen Sterling Silber Tableau angerichtet.

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	
klassisch am Tisch für Sie zubereitet	EUR 38.00
als Vorspeise*	EUR 28.00

*Dieses Erlebnis wird für Sie in der Küche vorbereitet.

„Jahreszeiten“ Schlemmerschnitte	
frisches Steak Tatar auf in Butter geröstetem Toast	
mit kleinem Salat	EUR 31.00
+ 10 g Ossietra Kaviar	EUR 55.00
+ 20 g Ossietra Kaviar	EUR 85.00

Kaviar

AKI x Hotel Vier Jahreszeiten

Mit dem Altonaer Kaviar Haus verbindet uns neben der langen Tradition auch die große Liebe zum Produkt. Wir sind stolz über die Partnerschaft mit dem Altonaer Kaviar Import Haus und freuen uns über unsere eigene Kaviar Linie « Die Hotel Vier Jahreszeiten Selektion ». Überzeugen Sie sich selbst von dem unvergleichbaren Geschmackserlebnis.

Deutscher Ossietra Kaviar Malossol

Altonaer Kaviar Import Haus – Die Hotel Vier Jahreszeiten Selektion

30 Gramm	EUR 85,00
50 Gramm	EUR 130,00
100 Gramm	EUR 250,00

Deutscher Siberian Kaviar Malossol

Altonaer Kaviar Import Haus – Die Hotel Vier Jahreszeiten Selektion

30 Gramm	EUR 50,00
50 Gramm	EUR 80,00
100 Gramm	EUR 150,00

Desserts

Hamburger Rote Grütze
mit Vanillesauce — EUR 14.00

Gebrannte Vanillecrème
mit frischen Beeren & einer Kugel Rahmeis — EUR 16.00

Mousse von Felchlin 72% Arriba Schokolade
mit Crème Chantilly und Mandelfinancier — EUR 17.00

New York Cheese Cake
mit Blaubeerkompott und Mascarponecrème — EUR 16.00

Käseauswahl
mit Chutney und Nüssen — EUR 19,00

Frisches Eis aus der Grill Pâtisserie

Schokolade, Erdbeere

Rahmeis	je Kugel	EUR 5.00
mit frischen Früchten		+ EUR 6.00

Bourbon Vanille

Rahmeis	je Kugel	EUR 6.00
mit frischen Früchten		+ EUR 6.00

Zitrone, Waldbeere

Sorbet	je Kugel	EUR 5.00
mit frischen Früchten		+ EUR 6.00

JAHRESZEITEN
GRILL

Schaumwein & Champagner

Bouvet Ladubay, Brut Blanc de Blancs	Fl. 0,75l /Glas 0,10l	60,00 € / 14,00 €
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	Fl. 0,75l /Glas 0,10l	130,00 € / 25,00 €
Ruinart Rosé, Brut	Fl. 0,75l /Glas 0,10l	190,00 € / 30,00 €
2012 Dom Pérignon, Brut	Fl. 0,75l /Glas 0,10l	340,00 € / 55,00 €

Cocktails

Kir Royal
Champagner & Crème de Cassis — 24,00 €

Bellini / Rossini
Frisches Pfirsich- oder Erdbeerpüree & Champagner — 26,00 €

Champagner Cocktail
Angostura, Würfelzucker, Cognac, Zitronenschale & Champagner — 26,00 €

Alster Cocktail
eine Kreation des Hotels
Gin, Cointreau, Angostura, Grapefruitsaft & Champagner — 26,00 €

Martini Cocktail
Vodka oder Gin, French Vermouth & Olive — 17,00 €

Hemingway
Rum, Cointreau, Lime & Champagner — 26,00 €

Gin & Tonic

Finsbury	12,00 €	Franklin & Sons 0,2 l	7,00 €
Hendrick's Gin	14,00 €	Fever Tree 0,2 l	7,00 €
Gin Sul	15,00 €	Schweppes 0,2 l	7,00 €
Monkey 47	14,00 €		