

Salate

Jahreszeiten Blattsalat	13,00 €	Caesar Salad	18,00 €
Balsamico Vinaigrette		mit gegrillter Loué-Maishähnchenbrust	23,00 €
klassische französische Vinaigrette		mit gegrillten Black Tiger Garnelen	26,00 €
Joghurt-Dressing			

Vorspeisen

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet		Geräuchertes Aal Filet	
Parmigiano Reggiano, Rucola & Pinienkerne	27,00 €	geröstetes Schwarzbrot & Kräuterrührei	23,00 €
Schwarzer Piemont Trüffel	32,00 €		
Atlantik Hummer mit Frisée und Kräutern		Büsumer Krabben Cocktail	
lauwarm mit klassischer Cocktailsauce	32,00 €	Klassisch	26,00 €
Geräucherter Arctic Rose Lachs			
klassisch mit Reibekuchen	25,00 €		
Frische Austern		Ossietra Kaviar Klassisch	
auf Eis mit Cheddarbrot & Schalotten-Vinaigrette		30 g	90,00 €
		50 g	145,00 €
		100 g	290,00 €
Fine de Claire (pro Auster)	5,00 €		
Sylter Royal (pro Auster)	6,00 €		
mit Spinat gratiniert	+2,00 €		

Suppen

Rinder Consommé		Hummercrèmesuppe	
mit Gemüse Julienne	18,00 €	mit Apfel	19,00 €

Pasta

Getrüffelte Tagliatelle aus dem Parmesanlaib

Schwarzer Piemont Trüffel	pro Gramm	9,00 €
als Vorspeise		18,00 €
als Hauptgang		26,00 €

* Dieses Erlebnis servieren wir Ihnen gerne im Dinnerservice

Jahreszeiten Grill Spezialitäten

- FISCH -

Dazu servieren wir Ihnen Petersilienkartoffeln, Blattspinat & eine Pommery Senf Sauce

Lachs, Faröer Inseln	37,00 €	½ Norwegischer Hummer	37,00 €
Seezunge, Nordsee	68,00 €	Kabeljaufilet, Nordsee	37,00 €

- STEAKS -

Dazu servieren wir Ihnen ein Kartoffelgratin, Prinzessbohnen & eine Sauce Bernaise

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

Prime Black Angus Rindfleisch von den Creekstone Farms (USA) aus natürlicher & nachhaltiger Zucht		Geschmortes Ochsenbäckchen getrüffeltes Selleriepüree, Fingerkarotten & Morcheljus	
Filetsteak 200g	49,00 €		36,00 €
New York Steak 300g	42,00 €		
Rib Eye Steak 300g	45,00 €		
Iberico Besonders zartes und fein marmoriertes spanisches Schweinefleisch		Loué Geflügel Loué steht für höchste Qualität von Geflügel aus Freilandhaltung in der Bretagne	
Iberico-Kotelette 300g	40,00 €	Loué Maishähnchenbrust	30,00 €

- Châteaubriand vom Black Angus Rind -

Gar- & Ruhezeit ca. 45min

Châteaubriand für 2 Personen 98,00€

am Tisch tranchiert mit Beilagen nach Wahl

- Barbarie-Ente aus der Heide -

Garzeit ca. 30min

Krosse Ente in zwei Gängen pro Person 48,00 €
für 2 Personen am Tisch tranchiert

1. Gang: Brust mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und eigener Sauce
2. Gang: knusprige Keule mit Feldsalat und Trüffelvinaigrette

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 +5,00 €

Saucen

Rieslingschaum
Pommery Senf Sauce

Sauce Béarnaise
Kräuterbutter

Gemüsebeilagen

Sautierter Blattspinat
Gebratene Pilze

Prinzessbohnen
Apfelrotkohl

Beilagen

Petersilienkartoffeln
Pommes Frites
Kartoffelgratin

Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln)
Kartoffelpüree

Jahreszeiten Grill Klassiker

Hamburger Pannfisch Senfsauce & Bratkartoffeln	29,00 €	Rosa gebratenes Roastbeef, kalt Bratkartoffeln & Remoulade	26,00 €
US Prime Black Angus Beef Burger BBQ oder Classic	27,00 €	Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat	31,00 €
Kalbsleber „Berliner Art“ Kartoffelpüree, gebratene Äpfel & Zwiebeln	29,00 €	Zürcher Kalbsfiletgeschnetzeltes Champignons & Rösti	32,00€

Steak Tatar

Die Spezialität im Jahreszeiten Grill

Das frisch vorbereitete Steak Tatar vom argentinischen 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	34,00 €
	als Vorspeise* 23,00 €

*Dieses Erlebnis wird für Sie in der Küche vorbereitet.

„Jahreszeiten“ Schlemmerschnitte

frisches Steak Tatar auf in Butter geröstetem Toast	
mit kleinem Salat	29,00 €
+ 10 g Ossietra Kaviar	60,00 €
+ 20 g Ossietra Kaviar	90,00 €

Desserts

Hamburger rote Grütze mit Vanille Sauce	16,00 €
Gebrannte Crème mit Vanilleeis	16,00 €
Käseauswahl mit Chutney & Nüssen	19,00 €
Mousse von heller & dunkler Schokolade mit Himbeersauce	17,00 €
Crêpe Suzette * am Tisch flambiert, Vanilleeis	21,00 €

* Dieses Erlebnis servieren wir Ihnen gerne im Dinerservice

Frisches Eis aus der Grill Pâtisserie

Schokolade, Erdbeere Rahmeis mit frischen Früchten	je Kugel	5,00 € +6,00 €
Vanille Rahmeis mit frischen Früchten	je Kugel	6,00 € +6,00 €
Zitrone, Cassis Sorbet mit frischen Früchten	je Kugel	5,00 € +6,00 €



JAHRESZEITEN
GRILL

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

Pol Robert Thomas, Crément, Brut	Fl. 0,75l /Glas 0,10l	49,00 € / 11,00 €
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	Fl. 0,75l /Glas 0,10l	99,00 € / 19,00 €
Ruinart Rosé, Brut	Fl. 0,75l /Glas 0,10l	145,00 € / 24,00 €
2009 Dom Pérignon, Brut	Fl. 0,75l /Glas 0,10l	250,00 € / 38,00 €

Cocktails

Kir Royal Champagner & Crème de Cassis	20,00 €
Bellini / Rossini Frisches Pfirsich- oder Erdbeerpüree & Champagner	20,00 €
Champagner Cocktail Angostura, Würfelzucker, Cognac, Zitronenschale & Champagner	22,00 €
Alster Cocktail eine Kreation des Hotel Gin, Cointreau, Angostura, Grapefruitsaft & Champagner	22,00 €
Martini Cocktail Vodka oder Gin, French Vermouth & Olive	15,00 €
Hemingway Rum, Cointreau, Lime & Champagner	22,00 €

Gin & Tonic

Tanqueray 10	14,00 €	Fentimans 0,125l	6,50 €
Hendrick's Gin	13,00 €	Thomas Henry 0,2l	6,50 €
Gin Sul	14,00 €	Schweppes 0,2l	6,50 €
Monkey 47	14,00 €	Fever Tree 0,2l	6,50 €