Champagner und Schaumweine

	0,11		0,75 I
Bouvet Crémant de Loire Excellence Bouvet Ladubay	€ 14,00	€	65,00
3B Rosé Extra Brut Filipa Pato, Bairrada, Portugal	€ 14,00	€	65,00
Moët & Chandon Brut	€ 28,00	€	130,00
Moët & Chandon Brut Imperial Rosé	€ 22,00	€	130,00
Moët & Chandon Ice Imperial mit Limettenzeste und Minze	€ 24,00	€	150,00
Moët & Chandon Ice Imperial Rosé mit Himbeeren und Minze		€ :	175,00
Sommer -	- Spritz		
	0,21		0,75 I
Chandon Garden Spritz mit Orangenzeste	€ 18,00	€	62,00
Gin Sul Limão Fizz	€ 16,00	€	55,00
Alsterfontaine Noilly Prat Ambre, St. Germain Holunderblüte, Limette, Lavendel, Orange	Mediterranean Tonic,	€	17,00
Limoncello Spritz Limoncello, Crémant, Sodawasser		€	17,00
Hugo Holunderblütensirup, Crémant, Sodawasser, Limette, M	linze	€	17,00
Aperol Spritz Aperol, Crémant, Sodawasser, Orange		€	17,00
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Fevertree Wild Berry, Himbeeren, Minze		€	17,00
Bellini Pfirsichpüree, Crémant		€	19,00
Testarossa Himbeerpüree, Crémant		€	19,00

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Craft Gin Tonic und Co.

Sunset Gin & Tonic Gin Sul Laranjal, Rosmarin, Orangenzeste, Tonic Water	€ 18,0	00
Mediterranean Gin & Tonic Gin Bombay Sapphire Premier Cru, Zitronenthymian, Himbeeren, Mediterranean Tonic Water	€ 18,0)0
Paloma Patron Silver Tequila, Limette, Agave, Fevertree Pink Grapefruit	€ 18,0)()
Elderflower Mojito Bacardi Superior, St. Germain Holunderblüte, Limette, Minze, Sodawasser	€ 16,0)0
Vodka Mule 42 Below Vodka, Limette, Ginger Beer	€ 16,0)0
Vibrante & Wildberry (alkoholfrei) Martini Vibrante, Fevertree Wild Berry, Beeren	€ 14,0)()

Hausgemachte Limonaden und Eistee

Himbeer und Rhabarber-Limonade Himbeerpüree, Rhabarbersaft, Limette, Zucker, Sodawasser	€	12,00
Zitrus Limonade Yuzu, Limette, Maracuja, Zucker, Sodawasser	€	12,00
Bitter Orange Limonade Martini Vibrante, Orangensaft, Limette, Sodawasser	€	12,00
Eistee Earl Grev Tee. Limette. Holunderblütensirup	€	12,00

V	۷e	in	e
•	• •	••	•

Weißwein	0,2	0,75 l
2022 Jahreszeiten Grauburgunder Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	€ 14,00	€ 48,00
2022 Jahreszeiten Weissburgunder Jochen Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland	€ 14,00	€ 48,00
2023 Alvarinho & Loureiro Quinta do Soalheiro, Vinho Verde, Portugal	€ 15,00	€ 52,00
2020 Riesling feinherb Weingut Kallfelz, Mosel, Deutschland	€ 14,00	€ 48,00
Rotwein	0,21	0,75
2022 Jahreszeiten Cuvée Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	€ 16,00	€ 55,00
2019 Côtes du Rhône 'Le Temps est Venu' Domaine Ogier, Rhône, Frankreich	€ 15,00	€ 52,00
Halbe Flaschen	0,375	
2021 Merler Stephansberg, Riesling trocken Weingut Kallfelz, Mosel, Deutschland	€ 30,00	
2022 Jahreszeiten Cuvée Le Ponnante La Ferme du Mont, Rhône, Frankreich	€ 25,00	
Magnum and Dana danagan	4.5.1	2.1
Magnum und Doppelmagnum	1,5 l	31
2021 Jahreszeiten Cuvée Grauburgunder Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	€ 85,00	€ 195,00

Rosé-Wein

Whispering Angel

Cinsault, Grenache, Syrah, Provence, Frankreich

2023 Whispering Angel	0,21	€ 17,00
2023 Whispering Angel, Bouteille	0,751	€ 65,00
2022 Whispering Angel, Magnum	1,51	€ 145,00
2022 Whispering Angel, Jeroboam	3,01	€ 300,00
2022 Whispering Angel, Methusalem	6,01	€ 480,00



Mineralwasser

Magnus Sprudel / Magnus Still	0,25	-1	€ 6,00
Magnus Sprudel / Magnus Still	0,75	-1	€ 11,00
San Pellegrino	0,25	-1	€ 6,00
San Pellegrino	0,75	-1	€ 11,00
Acqua Panna	0,25	-1	€ 6,00
Acqua Panna	0,75	- 1	€ 11,00

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino Aranciata San Pellegrino Limonata	0,275 0,275	 	€ 7,00 € 7,00
fritz-kola/zuckerfrei fritz-limo apfelschorle naturtrüb fritz-limo mischmasch	0,2 0,2 0,33	 	€ 6,00 € 6,00 € 7,00
Fever Tree Tonic Water Fever Tree Mediterranean Tonic Water Fever Tree Ginger Beer Fever Tree Pink Grapefruit Fever Tree Wildberry Fever Tree Soda Water	0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2	 	€ 7,00 € 7,00 € 7,00 € 7,00 € 7,00
Rhabarberschorle Cranberryschorle Maracujaschorle Orangensaft frisch Grapefruitsaft frisch	0,3 0,3 0,3 0,2 0,2	 	€ 7,00 € 7,00 € 7,00 € 9,00 € 9,00

Bier

König Pilsener Alsterwasser	0,3 I 0,3 I	€ 7,00 € 7,00
König Pilsener (alkoholfrei)	0,331	€ 7,00
Benediktiner Weißbier	0,331	€ 8,00
Benediktiner Weißbier (alkoholfrei)	0,33 l	€ 8,00

Spirituosen

Aperitif und Bitters	4 cl
Campari Aperol Martini Ambrato Martini Rubino Noilly Prat Ambre Ramazzotti	 € 9,00 € 9,00 € 9,00 € 9,00 € 9,00 € 9,00
Spirituosen und Liköre	4 cl
Bacardi Superior 42 Below Vodka Gin Bombay Sapphire Gin Sul Laranjal Limoncello	€ 12,00 € 12,00 € 12,00 € 12,00 € 9,00

Kaffee und Tee

Café Crème Koffeinfreier Kaffee Espresso Doppelter Espresso Cappuccino	€ 5,50 € 5,50 € 4,00 € 5,00 € 6,00
Milchkaffee	€ 6,00
Latte Macchiato	€ 7,00
Eiskaffee	€ 11,00

Bio Tee in der Tasse € 7,00

Charming Chamomile English Breakfast Fruits of Joy Green Dream Lemon Green Magic Africa Mindful Mint Very Early Grey

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



Goldener Sommer mit AKI*

"Es könnte immer Kaviar sein."

AKI* Kaviar und Chips

50g Saiblings Kaviar mit Kesselchips und Crème fraîche	€ 25,00
30g Osietra Kaviar "HVJ Edition" mit Kesselchips und Crème fraîche	€ 92,00



Kaviar und mehr

Saiblings Kaviar und Chips

Inkl. 0,3 I Bier	€ :	29,00
Inkl. 0,1 I Rosé Wein	€ :	33,00
Inkl. 0,1 I Champagner	€ .	42,00

^{*}Das Altonaer Kaviar Import Haus ist eines der ältesten Kaviar-Häuser der Welt und verfügt über das wohl umfassendste Kaviar-Sortiment Europas.



Vorspeisen und Snacks

Sauerteigbrot mit Kräuterdip	€ 7,00
Caesar Salat Romanasalatherzen, Parmesan, Croûtons, Classic Caesar Dressing	€ 21,00
Gemischter Salat Bunte Blattsalate, saisonales Gemüse Joghurtdressing Französische Vinaigrette	€ 20,00
Gerne servieren wir Ihren Salat mit: gebratener Maishähnchenbrust, gebratenen King Prawns (3 St.)	+ € 9,00 + € 13,00
Pfifferlingcrèmesuppe	€ 18,00
Jahreszeiten Aperitivo Platte Parmaschinken, Antipasti, Burrata, Garnelen, Chorizo, Fenchelsalami, Oliven, Brot mit Aioli Empfohlen für 2 Personen	€ 45,00



Snacks

"Jahreszeiten" Burger GOP US Prime Grade Beef, Cole Slaw, Pommes Frites +Speck € 3,00 +Cheddar € 3,00	€ 34,00
"Jahreszeiten" Bowl Quinoasalat, eingelegtes Gemüse, Avocado, junger Blattspinat, Ponzu-Sesam Dressing €	€ 26,00
Flammkuchen mit Speck und Zwiebel Frühlingslauch, Sauerrahm €	€ 29,00
Flammkuchen mit grünem Spargel und Crème fraîche Rucola, rote Zwiebel, Senfemulsion €	€ 29,00
Krabben Roll Brioche, frischer Salat, rote Zwiebeln, Dill	€ 30,00
Lobster Roll Brioche, frischer Salat, Old Bay Seasoning Mayonnaise €	€ 45,00
Gemüse Roll Grill Gemüse, Pesto, Rucola	€ 26,00
Trüffelpommes Parmesan, Schnittlauch, Trüffelspähne	€ 9,00
Hausgemachte Burgersauce Chimichurri €	€ 4,00 € 4,00 € 4,00 € 4,00



Hauptgang

US Strip Steak 300g Gebratene Pfifferlinge, Rosmarinkartoffeln, Café de Paris Butter	€ 55,00
Miso marinierter Lachs NIKKEI NINE Eingelegte Gurken, Spinatsalat, Wasabi Aioli	€ 36,00
Vier Jahreszeiten Currywurst Hausgemachte Currysauce, Pommes Frites	€ 21,00
Bratwurst vom Havelländer Apfel Schwein Krautsalat, Pommes Frites	€ 18,00
Fish 'n' Chips In Bierteig gebacken, Sauce Tartar	€ 34,00
Hausgemachte Casarecce Pasta Kräuterpesto, Pinienkerne, Oliven, Kapernäpfel, Rucola, Parmesan	€ 29,00



Hausgebackener Kuchen und Desserts aus der Vier Jahreszeiten Pâtisserie

Hausgebackener Kuchen des Tages Hausgemachtes Eis und Sorbets € 6,00 je Kugel Vanille Erdbeere Schokolade Cassis

€ 9,00

Haselnuss Zitrone Himbeer-Wasabi-Sorbet je Kugel € 6,00 NIKKEI NINE

> Sehr geehrter Gast, wir freuen uns, Sie über alle Details unserer Gerichte im Hinblick auf die verwendeten Produkte. Allergene und Stoffe hinzuweisen.

Unser Service-Team gibt Ihnen sehr gerne Auskunft.