WOHNHALLE

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee *	EUR 8,00
Kännchen Kaffee *	EUR 13,00
Espresso *	EUR 7,00
Cappuccino *	EUR 9,00
Café au lait *	EUR 9,00
Coffee Royal * - mit Cognac	EUR 18,00
Irish Coffee *	EUR 18,00
Portion Tee *	EUR 14,00

Genießen Sie unseren Fairtrade Bio Kaffee mit Milch nach Wahl.

Schokolade

Kännchen heiße Schokolade Hausgemachte Trinkschokolade	EUR 13,00
Kaffee Pompadour Heiße Schokolade, Kaffee & Sahnehaube	EUR 10,00
Schokolade Benedictin Heiße Schokolade, Espresso & Dom Benedictine	EUR 16,00
Grand Marnier Schokolade - mit Chili	EUR 16,00

Säfte & Softdrinks

Säfte Apfelsaft, Traubensaft, Tomatensaft	0,2l	EUR 8,00
Frisch gepresste Säfte Orangensaft, Grapefruitsaft	0,2l	EUR 13,00
Softdrinks Coca Cola, Coca Cola light[1], Fanta, Sprite,	0,2l	EUR 8,00
Bitter Lemon, Ginger Ale[2]	0,2l	EUR 8,00

* auch koffeinfrei erhältlich

Wasser

San Pellegrino	Flasche 0,75l / 0,25l	EUR 14,00 / EUR 8,00
Acqua Panna	Flasche 0,75l / 0,25l	EUR 14,00 / EUR 8,00
Magnus Still	Flasche 0,75l / 0,25l	EUR 14,00 / EUR 8,00
Magnus Classic	Flasche 0,75l / 0,25l	EUR 14,00 / EUR 8,00

Regionales Mineralwasser aus Norddeutschland

Bier

König Pilsener vom Faß	0,25l	EUR 8,00
König Pilsener (alkoholfrei)	0,33l	EUR 8,00
Benediktiner (Hefeweizen/alkoholfrei)	0,33l	EUR 9,00
Pilsener Urquell	0,33l	EUR 8,00
Heineken	0,33l	EUR 8,00

Rotwein

2021 Le Volte Tenuta dell' Ornellaia, Toskana, Italien	0,15l	EUR 21,00
2020 Allesverloren, Cabernet Sauvignon Südafrika	0,15l	EUR 19,00
2020 Jahresezeiten Cuvée Le Ponnant Domaine La Ferme du Mont, Rhône, Frankreich	0,15l	EUR 18,00
2019 Le Temps Est Venu Stephane Ogier, Côtes Du Rhône, Frankreich	0,15l	EUR 15,00

Weißwein

2022 Chardonnay Weingut Jermann, Friaul, Italien	0,15l	EUR 20,00
2022 Grauburgunder Q.b.A. Weingut Franz Keller, Baden	0,15l	EUR 18,00
2023 Sauvignon Blanc Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	0,15l	EUR 20,00

Sekt & Champagner

Bouvet Crémant de Loire	Fl. 0,75l / Glas 0,10l	EUR 66,00 / EUR 15,00
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	Fl. 0,75l / Glas 0,10l	EUR 143,00 / EUR 28,00
Ruinart Rosé, Brut	Fl. 0,75l / Glas 0,10l	EUR 209,00 / EUR 33,00
2013 Dom Pérignon, Brut	Fl. 0,75l / Glas 0,10l	EUR 375,00 / EUR 60,00

Champagner Cocktails

Kir Royal
Champagner & Crème de Cassis — EUR 29,00

Bellini / Testarossa
Frisches Pfirsichpüree oder Himbeerpüree & Champagner — EUR 29,00

Alster Cocktail
Eine Kreation aus dem Hotel Vier Jahreszeiten
Gin, Cointreau, Angostura Bitters, Grapefruitsaft & Champagner — EUR 31,00

The Seelbach
Bourbon Whiskey, Cointreau, Peychauds & Angostura Bitters, Champagner — EUR 31,00

Prince of Wales
Cognac, Angostura Bitters, Curacao Orange & Champagner — EUR 38,00

Cocktails alkoholfrei

Sanbitter Passion
Sanbitter, Zitrone, Passionsfrucht — EUR 15,00

Fruit Punch
Ananas, Orange, Zitrone, Grenadine — EUR 15,00

Passionfruit Cooler
Maracuja, Limette, Zucker, Tonic Water — EUR 15,00

Classic Cocktails

Negroni
Gin, Campari, Vermouth — EUR 21,00

Bramble
Gin, Zitrone, Zucker, Chambord Royale — EUR 21,00

Cosmopolitan
Citrus Vodka, Cointreau, Limette, Cranberry — EUR 21,00

Last Word
Gin, Chartreuse grün, Maraschino, Zitrone — EUR 21,00

Pineapple Daiquiri
Ananas Rum, Limette, Zucker — EUR 21,00

Millionaire
Dunkler Rum, Sloe Gin, Abricot Brandy, Zitrone — EUR 21,00

Vieux Carré
Cognac, Rye Whiskey, DOM Benedictine, Angostura & Peychauds Bitters — EUR 24,00

The Squirrel
Frangelico, Crème de Cacao, Sahne — EUR 19,00

Highballs

Craft Gin & Tonic
London Dry Gin, Fentimans Tonic Water, Kaffir Limetten Blätter, Wacholder, Grapefruit & Limettenzeste — EUR 21,00

Vodka Mule
Vodka, Limette & Ingwerbier — EUR 21,00

Orange Gin Highball
Orangen Gin, Ginger Ale, Orangenzeste — EUR 21,00

Straight Sling
Gin, Kirschwasser, DOM Benedictine, Bitters, Zitrone, Sodawasser — EUR 21,00

Pimms No.1 Cup
Pimms No.1, Ginger Ale, Gurke, Früchte — EUR 21,00

Horses Neck
Bourbon Whiskey, Ginger Ale, Bitters, Zitronenzeste — EUR 22,00

Bei besonderen Wünschen halten wir für Sie gerne unsere Spirituosenkarte und unsere umfangreiche Weinkarte bereit.

Snacks

Caesar Salad	EUR 22,00
mit Poulardenbrust	+ 11,00
mit 3 gegrillten King Prawns	+ 15,00
Schaumsuppe vom Atlantik Hummer	EUR 29,00
Rinder Consommé Double	EUR 22,00
Spargelcrèmesuppe	V EUR 24,00
Büsumer Krabbencocktail	
Cocktailsauce, Frisée	EUR 34,00
Hummer Cocktail	
Cocktailsauce, Frisée	EUR 46,00
Carpaccio vom Rinderfilet	
Rucola, Parmigiano Reggiano	EUR 39,00

Kaviar vom Altonaer Kaviar Import Haus serviert mit Blinis und Condiments

Ossietra, Malossol	
30 g Dose	EUR 102,00
50 g Dose	EUR 156,00
100 g Dose	EUR 300,00
Siberian, Malossol	
30 g Dose	EUR 60,00
50 g Dose	EUR 96,00
100 g Dose	EUR 180,00

Austern

Serviert mit Chester Brot, Rotweinessig-Schalotten und Zitrone

Sylter Royal	EUR 9,00
Irish Rock	EUR 6,00
Gillardeau No2	EUR 7,00

Seafood Tagliatelle

Hummer und King Prawns, grüner Spargel

als Vorspeise	EUR 39,00
als Hauptgang	EUR 54,00

Bircher Müsli mit Früchten	V EUR 13,00

Sandwiches

Croque Monsieur
Kochschinken, Gruyère, Béchamel Sauce — EUR 26,00

Club-Sandwich
gegrillte Poulardenbrust, Speck, Ei auf Toast — EUR 34,00

Mediterranes Sandwich
Gegrilltes Gemüse, Tomaten, Rucola, Pesto und Büffel Mozzarella — V EUR 29,00

Jahreszeiten Klassiker

Norwegischer Lachs, gebeizt und geräuchert
Reibekuchen, GRILL Mustard Crème, Salat Bouquet

als Vorspeise	EUR 29,00
als Hauptgang	EUR 41,00

„Jahreszeiten“ Schlemmerschnitte

Steak Tatar auf in Butter geröstetem Toast mit kleinem Salat	EUR 35,00
+ 10gr Ossetra Kaviar	+ 36,00
+ 20gr Ossetra Kaviar	+ 72,00

Rosa gebratenes Roastbeef kalt
Bratkartoffeln und Remoulade — EUR 34,00

„Jahreszeiten“ Burger
EUR 34,00

Extras zum Burger

Speck	EUR 3,50
Cheddar	EUR 5,00

Zum Burger und zu den Sandwiches servieren wir Pommes Frites oder einen Gartensalat.

Vegetarisch V / Vegan / glutenfrei

Quinoa Bowl
Avocado, Spinat mit Ponzu

EUR 29,00

Reibekuchen
mit Crème fraîche und Salatbouquet

V EUR 23,00

Dreierlei vom Blumenkohl
Pinienkerne, Wildkräuter, Mandelschaum

EUR 29,00

Linguine Pomodoro
Tomatensugo, Basilikum, Peccorino Sardo

als Vorspeise V EUR 26,00

als Hauptgang V EUR 32,00

Gemischter Salat
wahlweise mit:

V EUR 19,00

Apfelessig Vinaigrette

Joghurt-Schmand Dressing V

Balsamico Dressing

Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir zahlreiche lokale Zutaten
wie Büsumer Krabben, Eier und Kartoffeln vom Cassenshof aus der Lüneburger Heide,
Holsteinische Milch oder saisonal verfügbare Produkte.
Unsere Mitarbeiter beraten Sie auch gerne über Alternativen bei einer
Laktose- oder Glutenintoleranz.

Desserts

Aprikose Mascarpone

Amarettini Crunch — V EUR 17,00

Crème Brûlée

Classique — V EUR 15,00

Schokoladen Malheur

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Beeren, Pistazien Eis — V EUR 19,00

Käse

Käseauswahl

von Affineur Bernard Antony — V EUR 34,00

Kuchen

Kuchen & Torte	pro Stück	EUR 12,00
Tartelettes	pro Stück	EUR 15,00
Himbeer Igel & Tiramisu Törtchen	pro Stück	EUR 16,00
Petit Four	pro Stück	EUR 5,00

Sprüngli

Als einziger europäischer Partner freuen wir uns über die große Ehre, Ihnen die hochwertigen und außergewöhnlichen Variationen an feinster Schweizer Pralinenkunst im *Hotel Vier Jahreszeiten* anbieten zu dürfen.

Genießen Sie bei uns edle Pralinés und Truffes der Confiserie Sprüngli. Unser Wohnhallen Team informiert Sie gerne über unser aktuelles Pralinen Sortiment.

1 Praliné oder Truffes à	EUR 4,00
9 Pralinés oder Truffes à	EUR 29,00
18 Pralinés oder Truffes à	EUR 54,00

Unser edles Sortiment der Confiserie Sprüngli erhalten Sie in unserer Condi Lounge auch zum Mitnehmen.