

KAFFEE & TEE

TASSE KAFFEE *	€ 8,00
KÄNNCHEN KAFFEE *	€ 15,00
ESPRESSO *	€ 7,00
CAPPUCCINO *	€ 9,00
CAFÉ AU LAIT *	€ 9,00
COFFEE ROYAL – MIT COGNAC	€ 18,00
IRISH COFFEE	€ 18,00
KAFFEE KAPUZINER	€ 10,00
DOPPELTER ESPRESSO, SAHNEHAUBE	
KAFFEE NOCCIOLA	€ 16,00
Doppelter Espresso, Sahnehaube, Francelico Likör	
PORTION TEE	€ 14,00

Genießen Sie unseren Fairtrade Kaffee mit Milch nach Wahl.

* auch koffeinfrei erhältlich

SCHOKOLADE

KÄNNCHEN HEISSE SCHOKOLADE	€ 13,00
Hausgemachte Trinkschokolade	
KAFFEE POMPADOUR	€ 10,00
Heiße Schokolade, Kaffee & Sahnehaube	
SCHOKOLADE BENEDICTINE	€ 16,00
Heiße Schokolade, Espresso & Dom Benedictine	
GRAND MARNIER SCHOKOLADE	€ 16,00
Hausgemachte Trinkschokolade mit Chili	

SÄFTE & SOFTDRINKS

SÄFTE	0,2l	€ 8,00
Apfelsaft, Traubensaft, Tomatensaft		
FRISCH GEPRESSTE SÄFTE	0,2l	€ 13,00
Orangensaft, Grapefruitsaft		
SOFTDRINKS	0,2l	€ 8,00
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Ginger Ale		

WASSER

SAN PELLEGRINO	Flasche 0,75l / 0,25l	€ 14,00 / € 8,00
ACQUA PANNA	Flasche 0,75l / 0,25l	€ 14,00 / € 8,00
MAGNUS STILL	Flasche 0,75l / 0,25l	€ 14,00 / € 8,00
MAGNUS CLASSIC	Flasche 0,75l / 0,25l	€ 14,00 / € 8,00
Regionales Mineralwasser aus Norddeutschland		

BIER

KÖNIG PILSENER VOM FASS	0,25l	€ 8,00
KÖNIG PILSENER (alkoholfrei)	0,33l	€ 8,00
BENEDIKTINER (Hefeweizen/alkoholfrei)	0,33l	€ 9,00
PILSENER URQUELL	0,33l	€ 8,00
HEINEKEN	0,33l	€ 8,00

ROTWEIN

2022 LE VOLTE Tenuta dell' Ornellaia, Toskana, Italien	0,15l	€ 21,00
2019 JAHRESZEITEN CUVÉE Schneider, Pfalz	0,15l	€ 18,00
2020 JAHRESZEITEN CUVÉE LE PONNANT Domaine La Ferme du Mont, Rhône, Frankreich	0,15l	€ 18,00
2019 DANGERFIELD Syrah, Beaumont, Südafrika	0,15l	€ 22,00

WEISSWEIN

2023 CHARDONNAY Jermann, Friaul, Italien	0,15l	€ 20,00
2023 GRAUBURGUNDER Schneider, Pfalz	0,15l	€ 17,00
2024 SAUVIGNON BLANC Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	0,15l	€ 19,00
2023 JAHRESZEITEN CUVÉE Weissburgunder, Dreissigacker, Rheinhessen	0,15l	€ 16,00
2023 SCHLOSS VOLLRADS Riesling, Rheingau	0,15l	€ 18,00

SEKT & CHAMPAGNER

BOUVET CRÉMANT DE LOIRE	Fl. 0,75l Glas 0,10l	€ 66,00 € 15,00
RUINART BLANC DE BLANC	Fl. 0,75l Glas 0,10l	€ 209,00 € 33,00
RUINART ROSÉ, BRUT	Fl. 0,75l Glas 0,10l	€ 209,00 € 33,00
2015 DOM PÉRIGNON, BRUT	Fl. 0,75l Glas 0,10l	€ 340,00 € 49,00

CHAMPAGNER COCKTAILS

ALSTER SPAGLIATO	€ 21,00
Campari, Noilly Prat Ambre, St. Germain, Cremant	
OLD CUBAN	€ 31,00
Bacardi 8 años, Zitrone, Zucker, Minze, Angostura Bitter, Champagner	
MAGIC MOMENTS MARTINI	€ 31,00
Belvedere Vodka, Chambord Royal, Vanille, Passionsfrucht, Champagner	
PRINCE OF WALES	€ 38,00
Cognac, Angostura Bitters, Curacao Orange & Champagner	

SIGNATURE COCKTAILS

„EINE REISE DURCH ZEIT UND GESCHMACK“

Entdecken Sie die reiche Geschichte des Hotel Vier Jahreszeiten und die einzigartigen Geschmäcker der Hansestadt Hamburg. Genießen Sie unsere drei Signature Drinks, jeder gefüllt mit Tradition und unvergesslichem Geschmack.

HAMBURG SOUR	€ 19,00
Helbing Kümmel, Maraschino, Apfel, Zitrone, Zucker, Eiweiß (pasteurisiert) Kosten Sie die Essenz der Tradition von Äpfeln aus dem Alten Land und Helbing Kümmel Schnaps aus der Hansestadt Hamburg. Dieser Sour vereint meisterhaft lokale Spezialitäten.	
JAHRESZEITEN ROYAL, BARREL AGED	€ 24,00
Bacardi 8 años, Antica Formula, Aperol, Cacao Bitter Kreiert zum 125. Geburtstag des Hotel Vier Jahreszeiten, bietet jeder Schluck eine Verschmelzung aus Tradition und Innovation. Ein Hoch auf die Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft des Hotel Vier Jahreszeiten.	
THE ALSTER	€ 31,00
Bombay Premier Cru Gin, Angostura Bitter, Cointreau, Grapefruit, Champagner Benannt nach der Alster, die vor dem Hotel fließt. Dieser Drink ehrt die lange Tradition von Wasser in Hamburg, welches allgegenwärtig zu finden ist wie die Elbe, der Hafen und die vielen Kanäle. Genießen Sie diesen zeitlosen Champagner Cocktail, während Ihr Blick auf „The Alster“ ruht.	

SAISONALE SIGNATURE DRINKS & CLASSICS

SCOTTISH TEATIME	€ 21,00
Drambutie, Green Tea Liqueur, Zitrone, Eiweiß	
SIMBARI'S SOUR	€ 21,00
Limoncello, Zitrone, Zucker, Yuzu-Espuma, Himbeere	
ESPRESSO-CHOCTINI	€ 21,00
Bacardi 8 años, Mozart Dark Chocolate, Espresso, Vanille	
STRAWBERRY LOVE	€ 21,00
Strawberry infused Vodka, Pfirsich, Zitrone, Erdbeere	
HIBISCUS MARGARITA	€ 21,00
Hibiscus infused Tequila, Cointreu, Limette, Agave Hibiscus Salz	
POP THAT CORN	€ 21,00
Popcorn Rum, Angostura & Chocolate Bitters, Zucker, Fleur de Sal	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

CAPTAIN'S SPICED PUNCH	€ 15,00
Captain Morgan Spiced 0,0%, Zitrone, ChaiTea, Cranberry, Tonkabohne	
SUMMER SUNSET	€ 15,00
Martini Vibrante, Zitrone, Zucker, Yuzu-Espuma	
RASPBERRY LEMONADE	€ 15,00
Himbeere, Cranberry, Limette, Zucker, Soda Wasser	

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

SPIRITUOSEN

COGNAC

HENNESSY XO	4cl	€ 44,00
HENNESSY PARADIS EXTRA	4cl	€ 145,00
LOUS XIII DE RÉMY MARTIN	4cl	€ 345,00

RUM

ZACAPA XO	4cl	€ 42,00
PYRAT XO	4cl	€ 18,00
EMINENTE 7 YEARS	4cl	€ 20,00

WHISKEY

THE MACALLAN 12 YEARS	4cl	€ 32,00
GLENFIDDICH GRAND CRU 23 YEARS	4cl	€ 45,00
THE BALVENIE 21 YEARS PORT WOOD	4cl	€ 42,00
ARDBERG 19 YEARS	4cl	€ 42,00
GLENMORANGIE 1997 GRAND VINTAGE	4cl	€ 135,00
HIGHLAND PARK 30 YEARS	4cl	€ 175,00

GIN & VODKA

JAHRESZEITEN GIN	4cl	€ 18,00
JAHRESZEITEN LONDON DRY GIN	4cl	€ 21,00
JAHRESZEITEN VODKA	4cl	€ 15,00
JAHRESZEITEN MARTINI VODKA	4cl	€ 16,00
+ ADDITIONAL FEVERTREE TONIC WATER	0,2l	€ 8,00

SNACKS

CLASSIC CAESAR SALAD	€ 22,00
mit Poulardenbrust	+ € 11,00
mit 3 gegrillten Garnelen	+ € 15,00
SCHAUMSUPPE VOM ATLANTIK HUMMER	€ 29,00
RINDER CONSOMMÉ DOUBLE	€ 22,00
SPARGELCREMESUPPE V	€ 24,00
BÜSUMER KRABBENCOCKTAIL	€ 34,00
HUMMER COCKTAIL	€ 46,00
CARPACCIO VOM RINDERFILET	€ 39,00
Rucola, Parmigiano Reggiano	

KAVIAR VOM ALTONAER KAVIAR IMPORT HAUS

serviert mit Blinis und Condiments

OSSIETRA MALOSSOL	30 g Dose	€ 102,00
	50 g Dose	€ 156,00
	100 g Dose	€ 300,00
SIBERIAN MALOSSOL	30 g Dose	€ 60,00
	50 g Dose	€ 96,00
	100 g Dose	€ 180,00

AUSTERN

serviert mit Chester Brot, Rotweinessig-Schalotten und Zitrone

SYLTER ROYAL	à	€ 9,00
IRISCH ROCK	à	€ 6,00
GILLARDEAU NO2	à	€ 7,00

SEAFOOD TAGLIATELLE

Hummer und King Prawns, grüner Spargel	als Vorspeise	€ 39,00
	als Hauptgang	€ 54,00

BIRCHER MÜSLI mit Früchten oder Beeren V	€ 13,00
Haferflocken mit Milch, Sahne	

SANDWICHES

CROQUE MONSIEUR	€ 26,00
Kochschinken, Gruyère, Trüffel-Béchamel-Sauce	
CLUB-SANDWICH	€ 34,00
gegrillte Poulardenbrust, Speck, Ei auf Toast	
MEDITERRANES SANDWICH V	€ 29,00
Gegrilltes Gemüse, Tomaten, Rucola, Pesto und Büffel-Mozzarella	

JAHRESZEITEN KLASSIKER




NORWEGISCHER LACHS, GEBEIZT UND GERÄUCHERT	
Reibekuchen, GRILL Mustard Crème, Salat-Bouquet	
als Vorspeise	€ 29,00
als Hauptgang	€ 41,00
"JAHRESZEITEN" SCHLEMMERSCHNITTE	€ 35,00
Steak Tatar auf in Butter geröstetem Toast mit kleinem Salat	
+ 10gr Ossietra Kaviar	€ 71,00
+ 20gr Ossietra Kaviar	€ 107,00
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF KALT	€ 34,00
Bratkartoffeln und Remoulade	
"JAHRESZEITEN" BURGER	€ 34,00
GOP US Prime Grade Beef, Cole Slaw	
EXTRAS ZUM BURGER	
Speck	€ 3,00
Cheddar	€ 3,00

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

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.

VEGETARISCH / VEGAN / GLUTENFREI

QUINOA BOWL  	€ 29,00
Avocado, Spinat mit Ponzu	
REIBEKUCHEN 	€ 23,00
mit Crème fraîche und Salatbouquet	
GEGRILLTER SPARGEL  	€ 32,00
Rote Beete, geröstete Kichererbsen, Joghurt	
LINGUINE POMODORO 	
Tomatensugo, Basilikum, Peccorino Sardo	
als Vorspeise	€ 26,00
als Hauptgang	€ 32,00
GEMISCHTER SALAT 	€ 19,00
wahlweise mit:	
Apfelessig-Vinaigrette 	
Joghurt-Schmand-Dressing 	
Balsamico-Dressing 	



Vegetarisch  / Vegan  / Glutenfrei 

Unsere Mitarbeiter beraten Sie auch gerne über Alternativen
bei einer Laktose- oder Glutenintoleranz.

KÄSE

KÄSEAUSWAHL 	€ 34,00
von Affineur Bernard Antony	

DESSERTS

ROTE BEEREN PAVLOVA  	€ 17,00
Mascarpone und Waldbeersorbet	
CRÈME BRÛLÉE 	€ 15,00
Classique	
SCHOKOLADEN MALHEUR 	€ 19,00
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Beeren, Pistazien Eis	

KUCHEN

KUCHEN & TORTE	pro Stück	€ 12,00
TARTELETTES	pro Stück	€ 12,00
HIMBEER IGEL	pro Stück	€ 18,00
PETIT FOUR	pro Stück	€ 5,00

Sprüngli

Als einziger europäischer Partner freuen wir uns über die große Ehre, Ihnen die hochwertigen und außergewöhnlichen Variationen an feinsten 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 TRUFFE	€ 4,00
9 PRALINÉS ODER TRUFFES	€ 29,00
18 PRALINÉS ODER TRUFFES	€ 54,00

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