



WOHNHALLE

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee *	EUR 6.50
Kännchen Kaffee *	EUR 11.00
Espresso *	EUR 5.00
Cappuccino *	EUR 7.00
Café au lait *	EUR 7.00
Coffee Royal - mit Cognac	EUR 13.00
Irish Coffee	EUR 13.00
Portion Tee	EUR 11.00

Genießen Sie unseren Fairtrade Kaffee mit Milch nach Wahl. Alle Heissgetränke werden nachhaltig und ökologisch angebaut.

Schokolade

Kännchen heiße Schokolade	
Hausgemachte Trinkschokolade	EUR 11.00
Kaffee Pompadour	
Heiße Schokolade, Kaffee & Sahnehaube	EUR 8.00
Schokolade Benedictine	
Heiße Schokolade, Espresso & Dom Benedictine	EUR 13.00
Grand Marnier Schokolade - mit Chili	EUR 13.00

Säfte & Softdrinks

Säfte		
Apfelsaft, Traubensaft, Tomatensaft	0.2l	EUR 6.00
Frisch gepresste Säfte		
Orangensaft, Grapefruitsaft	0.2l	EUR 9.00
Softdrinks		
Cola ¹ , Cola light ¹ , Fanta, Sprite,	0.2l	EUR 6.00
Bitter Lemon, Ginger Ale ²	0.2l	EUR 6.50

* auch koffeinfrei erhältlich

Wasser

San Pellegrino	Flasche 0.75l / 0.25l	EUR 12.00 / 6.00
Acqua Panna	Flasche 0.75l / 0.25l	EUR 12.00 / 6.00
Vittel	Flasche 0.5l / 0.25l	EUR 9.00 / 6.00

Bier

König Pilsener vom Faß	0.25l	EUR 7.00
König Pilsener (alkoholfrei)	0.33l	EUR 7.00
Benediktiner (Hefeweizen/alkoholfrei)	0.33l	EUR 8.00
Pilsener Urquell	0.33l	EUR 7.00
Heineken	0.33l	EUR 7.00

Rotwein

2018 Le Volte Tenuta dell' Ornellaia, Toscana, Italien	0.2l	EUR 19.00
2017 Allesverloren, Cabernet Sauvignon Südafrika	0.2l	EUR 17.00
2017 Jahresezeiten Cuvée Le Ponnant Domaine La Ferme du Mont, Rhône, France	0.2l	EUR 16.00
2015 Côtes du Rhône Guigal	0.2l	EUR 14.00

Weißwein

2018 Jahreszeiten Weissburgunder Weingut Dreissigacker, Rheinhessen	0.2l	EUR 13.00
2019 Chardonnay Domaine Laroche, Languedoc, Frankreich	0.2l	EUR 14.00
2018 Grauburgunder Weingut Franz Keller, Baden	0.2l	EUR 16.00
2019 Sauvignon Blanc Domaine Bonnigal-Boet, Loire, Frankreich	0.2l	EUR 14.50

Sekt & Champagner

Bouvet Ladubay Crémant de Loire	Fl. 0.75l / Glas 0.10 l	EUR 49.00 / 12.00
Cuvée Vaux, Brut	Fl. 0.75l	EUR 51.00
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	Fl. 0.75l / Glas 0.10 l	EUR 99.00 / 19.00
Ruinart Rosé, Brut	Fl. 0.75l / Glas 0.10 l	EUR 152.00 / 25.00
2009 Dom Pérignon, Brut	Fl. 0.75l / Glas 0.10 l	EUR 250.00 / 39.00

Champagner Cocktails

Kir Royal		
Champagner und Crème de Cassis		EUR 21.00
Bellini / Testarossa		
Frisches Pfirsichpüree oder Himbeerpüree und Champagner		EUR 21.00
Ritz 75		
Gin, Cointreau, Mandarine und Champagner		EUR 23.00
Alster Cocktail		
Eine Kreation aus dem Hotel Vier Jahreszeiten		
Gin, Cointreau, Angostura Bitters, Grapefruitsaft und Champagner		EUR 23.00
The Seelbach		
Bourbon Whiskey, Cointreau, Peychauds und Angostura Bitters, Champagner		EUR 23.00
Prince of Wales		
Cognac, Angostura Bitters, Curacao Orange und Champagner		EUR 32.00

Cocktails alkoholfrei

Sanbitter Passion		
Sanbitter, Zitrone, Passionsfrucht		EUR 11.00
Fruit Punch		
Ananas, Orange, Zitrone, Grenadine		EUR 11.00
Passionfruit Cooler		
Maracuja, Limette, Zucker, Tonic Water		EUR 11.00

Classic Cocktails

Negroni

Gin, Campari, Vermouth

EUR 16.00

Bramble

Gin, Zitrone, Zucker, Chambord Royale

EUR 16.00

Cosmopolitan

Citrus Vodka, Cointreau, Limette, Cranberry

EUR 16.00

Last Word

Gin, Chartreuse grün, Maraschino, Zitrone

EUR 15.00

Pineapple Daiquiri

Ananas Rum, Limette, Zucker

EUR 16.00

Millionaire

Dunkler Rum, Sloe Gin, Abricot Brandy, Zitrone

EUR 16.00

Vieux Carré

Cognac, Rye Whiskey, DOM Benedictine, Angostura & Peychauds Bitters

EUR 19.00

The Squirrel

Frangelico, Crème de Cacao, Sahne

EUR 16.00

Highballs

Craft Gin & Tonic

London Dry Gin, Fentimans Tonic Water, Kaffir Limetten Blätter, Wacholder, Grapefruit & Limettenzeste

EUR 17.00

Moscow Mule

Vodka, Limette & Ingwerbier

EUR 16.00

Orange Gin Highball

Orangen Gin, Ginger Ale, Orangenzeste

EUR 16.00

Straight Sling

Gin, Kirschwasser, DOM Benedictine, Bitters, Zitrone, Sodawasser

EUR 17.00

Pimms No.1 Cup

Pimms No.1, Ginger Ale, Gurke, Früchte

EUR 16.00

Horses Neck

Bourbon Whiskey, Ginger Ale, Bitters, Zitronenzeste

EUR 16.00

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

Snacks

Jahreszeiten Grill Salat v EUR 16.00
Blattsalate, saisonales Gemüse, eingelegte Zwiebel, Granatapfel Apfelessig-Kräuter
Vinaigrette, Joghurt-Zitrus Dressing oder Balsamico-Walnussöl Vinaigrette (vegan)
zur Wahl mit Fetakäse

Classic Caesar Salad

Romanasalatherzen, Parmesan, Croûtons, Speck, Classic Caesar Dressing
und pochiertem Freilandei vom Cassenshof EUR 18.00
mit gegrillter Loué-Maishähnchenbrust EUR 25.00
mit gegrillten Black Tiger Garnelen EUR 28.00

Hummercrèmesuppe

mit Apfel und Cognac EUR 19.00

Rinder Consommé Double

mit Grießnocken und Wurzelgemüse EUR 18.00

Meeresfrüchtecocktail mit Friséesalat, Cocktailsauce und Toast

Büsumer Krabben EUR 26.00
Atlantik Hummer EUR 32.00

Handgeklopftes Carpaccio vom Rinderfilet

Parmigiano Reggiano, Rucola und Pinienkerne EUR 27.00

Ossietra Kaviar Klassisch

30 g EUR 85.00
50 g EUR 130.00
100 g EUR 250.00

Frische Austern

auf zerstoßenem Eis, Cheddarbrot und Zitrone
Sylter Royal (pro Auster) EUR 6.00
Irische Spezial (pro Auster) EUR 5.00

Getrüffelte Tagliatelle (vegetarisch)

als Vorspeise EUR 18.00
als Hauptgang EUR 24.00

Bircher Müsli mit Früchten v

Haferflocken mit Milch, Sahne, Apfel, Birne und Banane EUR 10.00

Jahreszeiten Klassiker

Geräucherter Arctic Rose Lachs

klassisch mit Reibekuchen

als kleine Portion

EUR 21.00

als große Portion

EUR 26.00

„Jahreszeiten“ Schlemmerschnitte

Steak Tatar auf in Butter geröstetem Toast mit kleinem Salat

29,00 €

+ 10gr Ossietra Kaviar

EUR 55.00

+ 20gr Ossietra Kaviar

EUR 85.00

Rosa gebratenes Roastbeef kalt

Bratkartoffeln und Remoulade

EUR 27.00

Sandwiches

Croque Monsieur

Käse-Schinken-Sandwich in Butter gebraten

EUR 19.00

Das Breakfast-Club-Sandwich

gegrillte Loué Maishähnchenbrust, Speck, Spiegelei,

Tomate, Salat und unsere HVJ-Sandwichcrème auf Weißbrot

EUR 26.00

Mediterranes Sandwich v

Gegrilltes Gemüse, Tomaten, Rucola, Pesto und Büffel Mozzarella

EUR 22.00

Burger

Der Burger

US Prime Beef, Salat, Tomate, Gurke, Mayonnaise auf Sesam Brioche Bun

EUR 28.00

Extras zum Burger

Speck

EUR 2.00

Cheddar

EUR 2.00

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

Desserts

Mousse von heller und dunkler Schokolade
mit Himbeersauce EUR 17.00

Hamburger Rote Grütze
Vanille Sauce EUR 14.00

Gebrannte Crème mit Vanilleeis
Zubereitungszeit ca. 15 Minuten EUR 16.00

Käse

Käseauswahl
Mit Chutney und Nüssen EUR 19.00V

Kuchen

Kuchen / Torte / Tartelette	pro Stück	EUR 8.00
Himbeerigel	pro Stück	EUR 12.00
Petit Four	pro Stück	EUR 3.70
Tiramisu Igel	pro Stück	EUR 9.00

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 Pralines und Truffles der Confiserie Sprüngli. Unser Wohnhallen Team informiert Sie gerne über unser aktuelles Pralinen Sortiment.

1 Praliné oder Truffles à	EUR 2.30
9 Pralines oder Truffles à	EUR 19.00
18 Pralines oder Truffles à	EUR 34.00

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

Königin Victoria Afternoon Tea

Unseren Königin Victoria Afternoon Tea* servieren wir Ihnen täglich zwischen 14.00 Uhr und 18.00 Uhr.

Variation von Süßem

Scone „natur“

Rosinen-Scone

mit Clotted Cream nach klassischer englischer Rezeptur
und unserer hausgemachten Erbeerkonfitüre

Herbstapfel mit Riesling

Gewürzbiskuit Schnitte mit Orange

Kaffee Creme mit Mürbeteig

Kürbistarte mit Kürbiskern Fudge

Walnuss Craquelin mit Ahornsirup



Variation von Herzhaftem

Geräucherte Putenbrust mit Trüffelcreme und Paprika

Roastbeef mit Honig-Pommery Senfmayonnaise und Römersalat

Rauchlachs mit Gepickelte Gurke und Meerrettichcreme

Eiersalat mit Avocado und Radischen

Serviert mit 1 Glas Veuve Clicquot Champagner
Osietra Kaviar Blinis und einer frisch zubereiteten Teespezialität Ihrer Wahl

EUR 95.00

Serviert mit 1 Glas Veuve Clicquot Champagner
und einer frisch zubereiteten Teespezialität Ihrer Wahl

EUR 83.00

Serviert mit einer frisch zubereiteten Teespezialität Ihrer Wahl

EUR 69.00

* Auf Vorbestellung auch glutenfrei möglich

Alle ausgewiesenen Preise inkludieren die gesetzliche Mehrwertsteuer.