

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

101 WINE CHOICE

Wir sind stolz, erneut den Titel „ICON Hotel of the Year“ tragen zu dürfen. Im Rahmen der diesjährigen Auszeichnung der „101 Besten Hotels Deutschlands“. Passend zu diesen herausragenden Momenten dürfen wir nun den „The 101 Hoteliers' Wine Choice 2025“ vorstellen:

2023 WEHLENER KLOSTERBERG	0,15l	€ 19,00
Pinot Blanc, Markus Molitor, Mosel		

ROTWEIN

2023 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

2024 CHARDONNAY Jermann, Friaul, Italien	0,15l	€ 20,00
2024 GRAUBURGUNDER Schneider, Pfalz	0,15l	€ 17,00
2025 SAUVIGNON BLANC Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	0,15l	€ 19,00
2023 JAHRESZEITEN CUVÉE Weissburgunder, Dreissigacker, Rheinhessen	0,15l	€ 16,00
2024 SCHLOSS VOLLRADS Riesling, Rheingau	0,15l	€ 18,00

SEKT & CHAMPAGNER

BOUVET CRÉMANT DE LOIRE	Fl. 0,75l	€ 66,00
	Glas 0,10l	€ 15,00
RUINART BLANC DE BLANC	Fl. 0,75l	€ 209,00
	Glas 0,10l	€ 33,00
RUINART ROSÉ, BRUT	Fl. 0,75l	€ 209,00
	Glas 0,10l	€ 33,00
2017 DOM PÉRIGNON, BRUT	Fl. 0,75l	€ 340,00
	Glas 0,10l	€ 49,00

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 € 22,00

HELBING KÜMMEL, MARASCHINO, APFEL, ZITRONE, ZUCKER, EIWISS (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

EMINENTE 7 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.

SIMBARI COCKTAIL € 22,00

LIMONCELLO, ZITRONE, ZUCKER, ZITRUS ESPUMA, HIMBEER
REISEN SIE ZURÜCK IN DER ZEIT UND ENTDECKEN SIE DIE LEBENDIGE WELT DES RENOMMIERTEN, ITALIENISCHEN KÜNSTLERS NICOLA SIMBARI, BEKANNT FÜR SEINE FARBENFROHEN UND AUSDRUCKSSTARKEN WERKE. INSPIRIERT VON SEINEN LEBENDIGEN ZIRKUS- UND TANZMOTIVEN FÄNGT DIESER COCKTAIL DEN GEIST DER KUNST EIN. EINE VERSPIELTE ANSPIELUNG AUF SIMBARIS KRÄFTIGE FARBEN UND KREATIVE ENERGIE.

CHAMPAGNER COCKTAILS

OLD CUBAN € 31,00

EMINENTE 7 AÑOS, LIMETTE, 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

SAISONALE SIGNATURE DRINKS & CLASSICS

PURPLE NEGRONI	€ 24,00
GIN, BITTER BIANCO, MARTINI AMBRATO, ITALICUS, SCHMETTERLINGSBLÜTEN	
SAKURA BLOOM	€ 22,00
VODKA, SAKURA, ZITRONE, VEILCHENZUCKER	
ESPRESSO-CHOCTINI	€ 22,00
EMINENTE 7 AÑOS, MOZART DARK CHOCOLATE, ESPRESSO, VANILLE	
SILK TEA MARTINI	€ 22,00
PISCO, HOLUNDERBLÜTE, SILVER NEEDLE TEE, ORANGENBLÜTEN BITTER, LIMETTENSÄURE	

LOW ABV COCKTAILS

BLUE T & TONIC	€ 19,00
TANQUERAY GIN 0,0%, ZITRONENGRAS, LIMETTENSÄURE, TONIC WATER, SCHMETTERLINGSBLÜTEN, KOYI MICRO GIN	
NOGRONI	€ 19,00
TANQUERAY GIN 0,0%, COMPANION SICILIAN ORANGE, MARTINI VIBRANTE	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

CAPTAIN'S SPICED PUNCH	€ 17,00
CAPTAIN MORGAN SPICED 0,0%, ZITRONE, CHAI TEA, CRANBERRY, TONKABOHNEN	
SUMMER SUNRISE	€ 17,00
COMPANION SICILIAN ORANGE, ZITRONE, ZUCKER, ZITRUS ESPUMA	
RASPBERRY LEMONADE	€ 16,00
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
SPARGELCRÈMESUPPE 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	
FRÜHLINGSGEMÜSE  	€ 36,00
Spargel, Rüben, Morcheln, Pinienkerne, Safransud	
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  	€ 16,00
Mascarpone und Waldbeersorbet	
CRÈME BRÛLÉE 	€ 15,00
Classique	
SCHOKOLADEN SOUFFLÉ 	€ 22,00
Vanilleeis und warme Himbeeren	

Bitte beachten Sie, dass unser Soufflé abends ab 18:00 Uhr à la minute zubereitet wird und etwa 20 Minuten benötigt.

KUCHEN UND TARTELETTES

KUCHEN & TORTE	pro Stück	€ 12,00
HIMBEERIGEL	pro Stück	€ 18,00
TARTELETTES	pro Stück	€ 12,00
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 Pralines 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.