

**SPEISEN &
GETRÄNKE**

Vier Jahreszeiten
HANNOVER



[vierjahreszeiten_restaurant](#)



[vierjahreszeiten_restaurant](#)

Unsere kulinarischen Partner

im

Vier Jahreszeiten

**Jeder Mitarbeiter und jeder Lieferant
ist ein wichtiger Bestandteil des Vier Jahreszeiten.**

Ohne sie können wir unserem hohen Qualitätsanspruch und unserer Philosophie nicht gerecht werden. Unsere Küche möchte sich stetig weiterentwickeln, aber Ihren Ursprung dabei nicht verlieren. Typische Speisen der Großeltern, Steakhausklassiker, Kindheitserinnerungen von daheim und moderne, saisonale Interpretationen finden sich bei uns auf der Speisekarte.

Folgende Lieferanten sind wichtige Partner unserer Philosophie:

Ganzes Rind Nose to Tail, Fleischspezialitäten:	Rindfleischbauern - Schleswig Holstein
Fleisch von Strohschweinen, Wurstspezialitäten:	Landschlachtereie Gramann
Wildfleisch:	Jan, Florian & Eike aus dem Aller-Leine Tal
Wagyu Rindfleisch:	Wagyu Auetal
Backwaren:	Backgeschwister - Kirchhorst
Forelle & Saibling:	Familie Pflüger - Forellenhof, Wedemark
Kartoffeln:	Familie Söder - Kartoffelspezi, Wedemark
Gewürze:	Familie Holland - Altes Gewürzamt
Eis und Sorbetspezialitäten:	Julian - Eismanufaktur Birne & Beere, Hannover
Spargel:	Familie Backhaus - Backhaus Hof

Verantwortung

Anfangen statt Reden.

Wir wollen als Vorbilder in Sachen Enkeltauglichkeit, Regionalität, Umweltschutz und Tierwohl Verantwortung übernehmen. Man kann bei uns nicht nur lecker, sondern auch mit gutem Gewissen essen. Natürlich ist dies erst der Anfang, aber unser Ziel ist es, so weit wie möglich auf Regionalität, Enkeltauglichkeit & Tierwohl zu setzen.

Enkeltauglichkeit:



Enkeltauglich bezeichnet ein immens wichtiges Thema, welches von der Gesellschaft, bislang komplett außer acht gelassen wird. Dies wollen wir ändern.

Es bedeutet, dass etwas für nachfolgende Generationen tauglich ist. In unserem konkreten Fall geht es um einen nachhaltigen Anbau der verwendeten Produkte.

Regionalität/Herkunft:



aus Hannover



aus Niedersachsen



aus Deutschland

Tierwohl:



Das **Tierwohl** umfasst die Aspekte körperliche Gesundheit, die Ausführbarkeit von natürlichen Verhaltensweisen und das emotionale Wohlbefinden der Tiere. Bestes Beispiel ist das Strohschwein. Wie der Name schon sagt, leben diese Schweine auf Stroh im Stall. Sie haben reichlich Platz, viel Bewegung und dadurch ein gesundes Stallklima.

Spezialität:



Die letzte unserer vier Kategorien bezieht sich eher auf die "**geschmackliche Verantwortung**" unseren Gästen gegenüber. Es gibt traditionelle Klassiker, aber auch innovative Speisen, die es in der Form & Geschmack nur im Vier Jahreszeiten gibt. Diese haben eine besondere Herkunft, sind ein spezielles Produkt oder beinhalten eine einzigartige Zubereitung.

Vorweg

starters

Carpaccio vom Weiderind ^{52,61,66} **14.90**

mit Trüffelvinaigrette, marinierten Wildkräutern,
Sauerteigbrotchip & gehobeltem Parmesan

*carpaccio of grass fed beef with truffle vinaigrette, marinated wild herbs,
sourdough bread chip & grated parmesan*

Hausgemachter Wurstsalat ^{8,52,61,66} **11.90**

mit Zwiebel, Gewürzgurke & Sylter Brot

homemade sausage salad with onion, gherkin & sylt bread

Marinierter Büffelmozzarella ^{52,59,66} **14.50**

mit hausgemachtem Basilikumpesto,
Kirschtomatensalat & Sylterbrotchip

*marinated buffalo mozzarella with homemade basil pesto,
cherry tomato salad & sylt bread chip*

Aus dem Suppentopf

soups

Hausgemachte Rinderkraftbrühe ^{52,54,60,66} **8.90**

mit Kräuterflädle, Mettklößchen & Gemüse

homemade beef broth with herb patties, fat dumplings & vegetables



Kartoffelcrèmesuppe ^{52,60} **7.90**

mit hausgemachtem Bärlauchöl

cream of potato soup with homemade wild garlic oil

FrISChe PflüCksalate

fresh salads

Jeder Salat wird mit **veganem Hausdressing, Granola & Frankfurter grüner Sauce** serviert.

each salad is served with vegan house dressing, granola & frankfurter green sauce

Kleiner Beilagensalat ^{52,54,59,61,66,71,73,76} **7.50**

mit Wildkräutern, Gurke, Paprika & Kirschtomaten
small side salad with wild herbs, cucumber, bell pepper & cherry tomatoes

Großer Salat ^{52,54,59,61,66,71,73,76} **14.90**

mit Wildkräutern, Gurke, Paprika, Kirschtomaten & Knoblauchbrot
large salad with wild herbs, cucumber, bell pepper, cherry tomatoes & garlic bread

Salat Paderborner-Hähnchenbrust ^{52,54,59,61,66,71,73,76} **21.90**

mit gegrillter Paderborner Landhähnchenbrust, Wildkräutern, Gurke, Paprika, Kirschtomaten & Knoblauchbrot
salad with paderborn chicken breast, wild herbs, cucumber, bell pepper, cherry tomatoes & garlic bread



Salat Lachsfilet ^{52,54,55,59,61,66,71,73,76} **23.50**

mit gebratenem Lachsfilet & hausgemachter Frankfurter grüner Sauce, Wildkräutern, Gurke, Paprika, Kirschtomaten & Knoblauchbrot
salmon filet salad with fried salmon filet & homemade frankfurt green sauce, wild herbs, cucumber, bell pepper, cherry tomatoes & garlic bread

Von Flüssen & Meeren

fish

Backfisch vom Rotbarsch ^{52,54,55,61,66} **20.90**

mit hausgemachter Remoulade & Kartoffel-Gurkensalat
fried redfish fillet with homemade remoulade & potato-cucumber salad

Gebratenes Lachsfilet ^{52,55,60,61,66} **22.90**

mit Zitronen-Senfbutter, tomatisiertem Sommergemüse & Salzkartoffeln
roasted salmon filet with lemon mustard butter, tomatized summer vegetables & boiled potatoes



Vier Jahreszeiten – Kult – unsere Steaks

our steaks

Unser Rindfleisch von der Färsé stammt von einer bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mit Höfen in Schleswig Holstein & im Norden von Niedersachsen. Aufgezogen, geschlachtet & verarbeitet wird ebenfalls in Norddeutschland. Tiergerechte Haltung, lückenlose Rückverfolgbarkeit & Transparenz in der Verarbeitung, sind neben der mindestens 20 tägigen Reifung die Qualitätsmerkmale des außergewöhnlichen Fleisches. Dies & die geringe Entfernung, im Vergleich zur klassischen Steakhausware, machen für uns den Unterschied.

Das hochqualitative Rindfleisch wird bei bis zu 500 Grad auf unserem amerikanischen Steakhausgrill kross und saftig, je nach gewünschter Garstufe gegrillt.

Rinderfilet ^{52,54,66} <i>beef filet</i>		200g	38.90
Rumpsteak ^{52,54,66} <i>rumpsteak</i>		250g	36.90
Flanksteak ^{52,54,66} <i>flanksteak</i>	 	300g	29.50
Rib Eye ^{52,54,66} <i>rib eye</i>		350g	41.50

Wir servieren unsere Steaks mit hausgemachter Kräuterbutter & Knoblauchbrot. Außerdem haben Sie die Wahl zwischen **Fritten**, **Bratkartoffeln** oder **Wildkräutersalat**.

Beilagen

supplements

Fritten <i>fries</i>	5.50
Tomatisiertes Sommergemüse ⁵² <i>tomatized summer vegetables</i>	6.50
Bratkartoffeln ^{2a,52} <i>fried potatoes</i>	5.50
Saisonaler Wildkräutersalat ^{52,54,59,61,66,71,73,76} <i>seasonal wild herb salad</i>	7.50

Fleischlos glücklich

meatless

Hausgemachte Käsespätzle ^{52,54,59,61,66,71,73,76} aus handgepressten Knöpfeln mit Wildkräutersalat & Röstzwiebeln homemade cheese spaetzle made from hand-pressed dumplings with wild herb salad & fried onions		16.50
Veganes Schnitzel ^{57,59,60,61,71,73,76} mit bunt gemischtem Wildkräutersalat & Pommes <i>vegan schnitzel with mixed wild herb salad & fries</i>		19.50
Vegane Currywurst ^{57,60,66} mit hauseigener Currysauce, Fritten & Gurkensalat <i>vegan "currywurst" with our homemade curry sauce, fries & cucumber salad</i>		16.50

Unsere Klassiker von Wiesen und Weiden

classics

Schweinefilet „Batamog“ ^{2a,52,54}



24.90

mit Sambalhollandaise, Palmenherzen & Bratkartoffeln
medallions of the country pig with homemade sambal hollandaise, palm hearts & roasted potatoes

Steakhausrippchen ^{52,54,66}



26.90

2 Stränge mit hausgemachter Honig-Chili-Marinade, Knoblauchbrot, Pommes & Sour Cream
2 strands steakhouse spareribs with homemade honey chili marinade, garlic bread, french fries & sour cream

Geschnetzeltes vom Strohschwein ^{52,54,66}



22.90

mit gerahmten Champignons & handgemachten Butterknöpfle
slices of straw pig with framed mushrooms & handmade butter dumplings

Cordon Bleu vom Strohschwein ^{52,54,60,66}



23.90

mit Pfeffersauce, Pommes & hausgemachtem Gurkensalat
straw pig cordon bleu with pepper sauce, french fries & homemade cucumber salad

Schnitzel vom Calenberger Strohschwein



21.90

mit Pommes & Wildkräutersalat ^{2a,52,54,59,61,66,71,73,76}
escalope from the calenberg pork with french fries & wild herb salad

...mit Champignonrahm ⁵²
with mushroom cream

26.90

...mit Pfeffersauce ⁵²
with pepper sauce

25.50

...mit Sambalhollandaise ^{52,54}
with sambalhollandaise



25.50

Unsere Klassiker von Wiesen und Weiden

classics

- Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rumpsteak**   **36.90**
mit geschmorten Zwiebeln, hausgemachten Röstzwiebeln,
Bratkartoffeln & Wildkräutersalat ^{2a,52,54,59,60,61,71,73,76}
*roast onion roast from the simmental rump steak with braised onions,
homemade roasted onions, fried potatoes & wild herb salad*
- Rosa Roastbeef (kalt) vom Weiderind** ^{2a,52,54,55,59,60,61,71,73,76} **23.90**
mit Sauce Tatar, Wildkräutersalat & Bratkartoffeln
*pink roast beef (cold) of pasture beef with tartar sauce,
wild herb salad & fried potatoes*
- Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb** ^{52,54,61,66} **30.90**
mit Preiselbeeren & hausgemachtem
Kartoffel-Gurkensalat
*wiener schnitzel from meadow veal with cranberries
& homemade potato-cucumber salad*
- Currywurst Vier Jahreszeiten** ^{2a,52,60,61,66}  **13.90**
vom Strohschwein mit hauseigener Currysauce,
Fritten & Röstzwiebeln
*"currywurst" of straw pig, with homemade curry sauce,
fries & fried onions*

Zum Abschluss

desserts

Warmer Schokoladenbrownie ^{52,54,66,75} von Original Beans Schokolade



8.90

mit Vanilleeis von Birne & Beere, Karamellsauce & karamellisierten Walnüssen

warm chocolate brownie from original Beans chocolate with Pear & Berry vanilla ice cream, caramel sauce & caramelized walnuts

Zweierlei Mousse von Original Beans Schokolade ^{52,54,66,73}



8.90

mit Luftschokolade, Beeren & Himbeersauce

two types of mousse from original Beans chocolate with air chocolate, berries & raspberry sauce

Hausgemachte Joghurtmousse ^{52,54}

7.90

mit Himbeerkompott & weißem Schokoladenchip

homemade yoghurt mousse with raspberry compote & white chocolate chip

Kugel Eis von der Eismanufaktur Birne & Beere ^{52,54,66}



je 2.80

aus der Calenberger Neustadt in den Sorten: Schokolade, Vanille, Streusel-Erdbeerkuchen (vegan), Brombeersorbet (vegan), Joghurt-Blaubeereis

scoop of ice cream from the Pear & Berry ice cream factory from calenberger neustadt in the varieties: chocolate, vanilla, streusel strawberry cake (vegan), blackberry sorbet (vegan), yogurt-blueberry ice cream

2 Kugeln Vanilleeis von Birne & Beere ^{52,54,66}

7.90

mit heißen Kirschen & Sahne

2 scoops of pear & berry vanilla ice cream with hot cherries & cream

„Döhrener Turm“ Waffel mit...

„doehrener turm“ waffle with...

...Puderzucker ^{52,54,66}

6.50

...powdered sugar

...heißen Kirschen & Sahne ^{52,54,66}

8.90

...hot cherries & cream

...heißen Kirschen, Vanilleeis & Sahne ^{52,54,66}

9.90

...hot cherries, vanilla ice cream & cream

Zusatzstoffkennzeichnung

(1) mit Farbstoffen, (2) mit Konservierungsstoffen, (2a) Nitrat, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (8) mit Milcheiweiß, (9) koffeinhaltig, (10) enthält eine Phenylalaninquelle,

(52) Lactose, (53) Krebstiere, (54) Ei, (55) Fisch, (56) Erdnuss, (57) Soja, (59) Schalenfrüchte, (60) Sellerie, (61) Senf, (62) Sesam, (63) Schwefeloxyd, (64) Lupine, (65) Weichtiere, (66) Weizen, (67) Dinkel, (68) Kamutt, (69) Roggen, (70) Gerste, (71) Hafer, (72) Hybridstämme, (73) Mandeln, (74) Haselnuss, (75) Walnuss, (76) Cashewkerne

Unsere Fassbiere

our draft beers

Gilde Ratskeller



Kein Abend in und um Hannover ohne das Nummer-Eins-Bier aus der Region frisch vom Fass! Mit seinem prägnanten Hopfencharakter, der filigranen Malzblume, sowie seinem vollmundig herben Geschmack zählt es zu den beliebten Klassikern bei Kennern und Genießern.

0,3l (oder als Alster)	4.00
0,5l (oder als Alster)	5.90

Schwarzer Steiger



Kräftige Röstmalzaromen, eine tiefschwarze Farbe und eine fein abgestimmte Hopfennote machen den Schwarzen Steiger zu einem charakter- vollen Erlebnis.

0,3l	4.00
0,5l	5.90

Hacker Pschorr



Bereits beim Einschenken entfalten sich die feinen Hopfenöle und verleihen dem Bier eine dezente, feinherbe Note.

0,3l	4.00
0,5l	5.90

Paulaner hell



Klassiker in München und bayerisches Grundnahrungsmittel schlechthin. Klar und hellgolden im Glas hochperlend, von hellweißem Schaum gekrönt, wird es am liebsten traditionell unter Kastanien getrunken. Ein ausgesprochen süffiges Bier: mild, elegant-malzig, mit einer leichten Süße. Und einem leisen „Servus“ vom Hopfen im Nachhall. Da grüßt das bayerische Lebensgefühl!

0,3l	4.00
0,5l	5.90

Paulaner Hefe-Weißbier



Das Hefe-Weißbier Nummer 1 in Deutschland und eines der beliebtesten der Welt. Naturtrüb, samtgolden im Glas leuchtend und unter einer kräftigen Schaumkrone, die den Namen wirklich verdient. Schon beim Ansetzen duftet dieser Weißbierklassiker aus München ganz leicht nach Banane.

0,3l	4.00
0,5l	5.90

Flaschenbiere

bottled beers



Gilde

Gilde free Alkoholgehalt < 0,5%	0,33l Fl.	4.00
Gilde Radler Alkoholgehalt 2,5%	0,33l Fl.	4.00



Paulaner Hefe Dunkel Alkoholgehalt 5,0%	0,5l Fl.	5.90
Paulaner Hefe Kristall Alkoholgehalt 5,0%	0,5l Fl.	5.90
Paulaner Hefe Alkoholfrei Alkoholgehalt < 0,5%	0,5l Fl.	5.90
Paulaner Radler naturtrüb Alkoholgehalt 2,5%	0,5l Fl.	5.90
Paulaner Hefe Alkoholfrei Zitrone Alkoholgehalt < 0,5%	0,5l Fl.	5.90
Paulaner Hefe Zitrone Alkoholgehalt 2,7%	0,5l Fl.	5.90

Erfrischungsgetränke

soft drinks

Softdrinks

Coca Cola (1,9)	0,33l Fl.	3.90
Coca Cola Zero (1,9,12)	0,33l Fl.	3.90
Fanta (1,3)	0,33l Fl.	3.90
Sprite (3)	0,33l Fl.	3.90
Paulaner Spezi / Zero	0,33l Fl.	3.90

Saft/ Nektar

Orangensaft	0,2l	3.90
Apfelsaft	0,2l	3.90
Kirschnektar	0,2l	3.90
Bananennektar	0,2l	3.90
Maracujanektar	0,2l	3.90
Rhabarbernektar	0,2l	3.90
Johannisbeernektar	0,2l	3.90
Roter Traubensaft	0,2l	3.90
Saftschorlen	0,4l	4.90

Limonade

Proviant - Zitrone-Ingwer	5.20
Proviant - Orange-Maracuja	5.20

Eistee

Elephant Bay - Lemon	5.50
Elephant Bay - Granatapfel	5.50

Erfrischungsgetränke

soft drinks

Wasser

Bad Pyrmonter	0,25l Fl.	3.00
Gourmet naturell	0,75l Fl.	7.90
Bad Pyrmonter	0,25l Fl.	3.00
Gourmet classic	0,75l Fl.	7.90

Bitterlimonaden

Goldberg Ginger Ale (1)	0,2l	3.90
Goldberg Tonic Water (10)	0,2l	3.90
Goldberg Bitter Lemon (1,10)	0,2l	3.90

Fruchtig & Spritzig

aperitif

Lillet Wild Berry (17%) ^{1,2,3,10,I,SR}	0,2l	9.00
Aperol Spritz (11%) ^{1,10}	0,2l	9.00
Campari Spritz (25%)	0,2l	9.00
Aperol Rhabarber Spritz (11%) ^{1,10}	0,2l	9.00
Aperol Maracuja Spritz (11%) ^{1,10}	0,2l	9.00

Prickelndes & Schaumweine

sparkling & sparkling wines

Deutscher Secco (10,5%)	0,1l	4.20
...auf Eis	0,2l	8.40
VDP Cuvée Prestige Brut, Weingut Allendorf, Rheingau	0,75l	39.00
Aus den klassischen Rebsorten der Champagne kreiert Winzer Max Schönleber eine Prestige Cuvée auf Champagnerniveau, feines Brioche und feingliedrige Perlage machen diesen Sekt zu einem echten Genusslebnis.		
VDP Prestige Rosé Brut, Weingut Allendorf, Rheingau	0,75l	48.00
Die rheingauer Interpretation eines Roséchampagners erreicht nach 18 Monaten Hefelager seine ganze Finesse und Cremigkeit. Macht jedes Gemüt munter!		
VDP Triumvirat Grande Cuveé Vintage 2013 extra brut, Weingut Raumland, Rheinhessen	0,75l	89.00
Raumland ist das Maß aller Dinge, wenn es um den besten Schaumwein aus Deutschland geht. Dieser deutsche Schampus genießt ein 100 monatiges Hefelager. Ein Schaumwein, der es mit den ganz Großen aus der Champagne aufnehmen kann. Triumvirat? Alle drei großen Rebsorten aus der Champagne sind in dieser Cuvée vertreten. Ein Monument deutscher Sektkultur.		

Kaffeespezialitäten

coffee

Unter der Marke Melitta finden Verbraucher alles, was zu einer richtig guten Tasse Kaffee gehört.
Die Produktpalette ist vielfältig und wird in über 40 Länder weltweit exportiert.

Kaffee Crema ⁹	3.10
Milchkaffee ^{8,9}	3.90
Latte Macchiato ^{8,9}	3.90
Cappuccino ^{8,9}	3.70
Espresso ⁹	2.90
Doppelter Espresso ⁹	4.70

Unsere Trinkschokolade ist von reiner, ursprünglicher Qualität.
Ein besonderer Genuss für große Kenner und kleine Genießer.

Pott Schokolade ⁸	4.00
...mit Sahne	4.70

Tee

tea

Schwarzer Tee

Darjeeling Pussimbing BIO	3.70
Earl Grey	3.70

Grüner Tee

Japan Sencha BIO	3.70
China Wuyuan Jasmin BIO	3.70

- Feinster, fruchtig-weicher und duftiger Jasmin-Tee. Mühevoll werden die Blüten wieder ausgelesen, nachdem die frischen Blätter den Jasminduft in sich aufgenommen haben.

Früchtetee

Heiss u. Innig	3.70
• Fruchtig-spritziger Mix aus erntefrischen Himbeeren und Erdbeeren abgerundet mit einem Hauch Vanille.	

Rooibostee aromatisiert

Rooibos Limone-Ingwer BIO	3.70
---------------------------	------

Kräutertee

Gourmet Kräuterküche	3.70
Pfefferminze BIO	3.70
Kamille BIO	3.70
Pitta BIO	3.70

- Eine Gewürzkräutermischung mit zitroniger Frische, leicht süß.

Vata BIO	3.70
----------	------

- Eine Gewürzkräutermischung mit würziger Süße und angenehmer Schärfe.

Vier Jahreszeiten
HANNOVER

Weinkarte
wine



Offene Weine

open wines

Weißweine

Grauburgunder - Seebrich

0,2l	5.90
1,0l	26.50

Weißburgunder - Schmittges

0,2l	6.90
0,75l	25.00

Riesling - Schmittges

0,2l	5.90
1,0l	26.50

Riesling Kabinett - Schmittges

0,2l	7.90
0,75l	30.00

Weißweinschorle

0,2l	4.90
------	------

Rotweine

Cuvée Rot Allendorf

0,2l	5.90
1,0l	27.00

Cuvée Incognito - Phillip Kuhn

0,2l	8.50
0,75l	33.00

Roséweine

Spätburgunder Rosé - Allendorf

0,2l	5.90
1,0l	27.00

Flaschenweine


bottled wines

Vier Jahreszeiten
HANNOVER



Wagner Stempel, Siefersheim, Rheinhessen

Daniel Wagner ist der Senkrechtstarter im Norden Rheinhessens und führt den Betrieb in neunter Generation. Seit 2008 setzt der Betrieb auf biologische Wirtschaftsweise und er gehört mittlerweile zu den besten in Deutschland. Die einzigartigen Lagen und das kühlere Klima gepaart mit dem kargen Boden sorgen für außerordentliche Qualität im Glas und machen einfach großen Spaß.

VDP Porphyriesling 1G 2022  **45 .00**

Riesling von vulkanischem Porphyrboden mit rauchigen Kräuternoten & Pfirsich sowie Aprikosenaromen.


VDP Höllberg Riesling GG 2021  **59.00**

Ein großes Gewächs vom Siefersheimer Höllberg, enorme Eleganz mit vielschichtigen Aromen, perfekt zu hellem Fleisch oder Fischgerichten.

SCHMITGES
SEIT MDCCXLIV

Schmitges , Erden , Mosel

Das Weingut Schmitges wurde erstmals 1744 erwähnt. Es blickt also durchaus auf eine traditionsreiche Geschichte zurück. Behutsame Vinifikation, niedrige Erträge und Steillagen prägen heute die Arbeit des Weinguts. Mit besten Lagen im Portfolio kann man Kilian Schmitges heute zu den Aufsteigern der Rieslingszene an der Mosel zählen.

Vom roten Schiefer Riesling Kabinett 2021  **30.00**

Schönes ausgewogenes Süße-Säure Spiel.
Ein Wein mit eleganter Restsüße und toller Mineralik.

Weißburgunder 2022  **25.00**

Toller Duft nach weißen Blüten und Mandeln.
Würziger Weißburgunder mit tollem Trinkfluss.



Seebrich, Nierstein, Rheinhessen

Das Weingut Seebrich hat seine Wurzeln im Jahr 1783. Damit wurde es noch vor der Französischen Revolution von der Familie Seebrich in Nierstein gegründet. Seit dieser Zeit ist es in Familienbesitz. Die ganze Familie arbeitet Hand in Hand und steckt jeden Tag aufs Neue ganz viel Leidenschaft, Hingabe und Herzblut in ihre Weine. Das Weingut Seebrich bewirtschaftet einige der Spitzenlagen in ihrer Heimat, darunter auch der berühmte Rote Hang.

Niersteiner Sauvignon Blanc 2022

25.00

Typische Noten von Stachelbeere und Zitrusfrüchten.
Frisch, fruchtig und exotisch. Frühling im Glas.

Niersteiner Hipping Riesling 2022

42.00

Die Lage Niersteiner Hipping ist weltbekannt und gehört zu den besten Rieslinglagen überhaupt. Kräftiger, spannungsgeladener Wein mit reifer Frucht und Preisleistungssieger in der Lage Hipping.



Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz

Das Weingut Philipp Kuhn zählt mit seinen Weinen regelmäßig zur Jahrgangsspitze in Deutschland. Philipp Kuhn ist Winzer aus Leidenschaft, seine Philipp-Kuhn-Weine werden national und international hoch prämiert. Im naturnah bewirtschafteten Weingut wird die Artenvielfalt gefördert und Biokompost als Dünger verwendet. Auf den Einsatz von Herbiziden und Insektiziden wird verzichtet. Bereits mit 20 Jahren übernahm Philipp Kuhn 1992 das Weingut. Die Familie ist nachweislich seit dem 17. Jahrhundert in Laumersheim ansässig. Das Klima und der Kalkstein-Lössboden eignen sich dort optimal zum Weinanbau.

Dirmstein Chardonnay Kalkmergel 2022

39.00

Ein sehr spezieller Chardonnay, erinnert an großen Chardonnay aus dem burgundischem Meursault. Im Holzfass vergoren, feine Brioche-Hefenoten, rauchig und kalkig-mineralisch. Viel Schmelz und ein Kompott aus Orangen- & Nussaromen. Ein frankophiler Chardonnay für Kenner!

Incognito 2020


33.00

Der absolute Klassiker vom VDP. Weingut Philipp Kuhn. Ein perfekter Allrounder mit ganz viel Anspruch. Frucht, Tiefgang, Würze, milde Säure und ein reifes Tanningerüst – all das in diesem Rotwein vereint. Langer Ausbau in gebrauchten Barrique-Fässern. Rotweinspaß im Glas!

THÖRLE

Thörle, Saulheim, Rheinhessen

Die Vorfahren betrieben bereits im 17. Jahrhundert Weinbau. Das Weingut Thörle gründeten Uta und Rudolf Thörle jedoch erst 1985 durch Aufgabe der anderen landwirtschaftlichen Bereiche. Mit Beginn der Direktvermarktung legten sie den Grundstein für die rasante Entwicklung der letzten Jahre. Christoph und Johannes übernahmen den elterlichen Betrieb 2006 und starteten die Neuausrichtung. Als Önologe und Kellermeister verantwortet Johannes die stetig steigende Qualität der Weine. Eine der Neuerungen auf dem Weingut Thörle, die zur enormen Qualitätssteigerung geführt hat, ist die viel intensivere Handarbeit im Weinberg, die auch dem großen Respekt vor der Natur geschuldet ist. Gleichzeitig werden die Erträge stark reduziert und die Trauben erhalten viel Zeit zum Reifen. Durch die Selektion bei der Lese ist garantiert, dass nur die besten und gesündesten Trauben im Keller landen.

Rosé 2022  **26.00**

Die Trauben für diese Cuvée aus Spätburgunder, Cabernet Sauvignon und Merlot wächst auf den typischen Kalk- und Lössböden rund um Saulheim. Ein Rosé für jede Stunde!

Réserve Cabernet & Merlot 2020  **45.00**

Opulenter, dichter Rotwein mit saftiger Frucht. Durch den Barriqueausbau elegante Vanillenoten und ein samtig reifer Körper. Langer Nachhall.

Bettina Schumann, Königschaffhausen, Baden/ Kaiserstuhl

SCHU
MANN
KAISERSTUHL

Das Weinhaus Schumann ist ein recht junges Weingut und besteht erst seit 2015. Bettina ist die Oenologin des Weingutes und somit auch die Seele der Weine. Wer Bettina kennt, weiß dass sie nie ohne ihre roten Schuhe aus dem Haus geht und es damit nicht schwer fiel, ein passendes Familienwappen zu finden.

Spätburgunder „Achtkantig“ 2019  **36.00**

Dieser Spätburgunder vom Kaiserstuhl besticht durch seine Würze und Biss. Kein Schnickschnack! Ein puristischer Wein, der nach 10 Monaten in Barriquefässern und anschließender Flaschenreife seine Vielschichtigkeit entfaltet.
These shoes are made for drinking!

Obstbrände

fruit brandies

Obstbrände

Lantenhammer Destillerie, Schliersee, Bayern

Unter der Leitung von Master Destillateur Tobias Meier werden bereits seit 1928 feine Brände erzeugt. Lantenhammer ist über die Grenzen Deutschlands hinweg für außergewöhnliche Brände und Kreationen bekannt. Dabei stehen Reinheit und Qualität an erster Stelle. Die Destillerie ist ausgezeichnet als Destillerie des Jahres 2021.

Obstbrand aus dem Holzfass	2cl	3.50
Eierlikör Raritas	2cl	3.50
Williamsbirne unfiltriert	2cl	5.20
Marille	2cl	5.50
Haselnuss	2cl	5.50
Wildkirsche	2cl	8.50

Reisetbauer Qualitätsbrand Kirchberg-Thening, Österreich

Heinz Reisetbauer und Sohn zählen seit Jahren zur internationalen Elite unter den Brennern dieser Welt und sind bereits mehrfach als Brenner des Jahres ausgezeichnet worden. Die modernste Brennerei Europas, selektive, händische Ernte, der eigene biologische Anbau von Äpfeln und Birnen und extrem reines Quellwasser sind nur einige der herausragenden Qualitätsmerkmale. Reisetbauers Credo heißt „Qualität schafft Freundschaft“. Auf die Freundschaft!

Zwetschgenbrand	2cl	8.50
Rote Williamsbirne	2cl	8.90
Apfelbrand aus dem Eichenfass	2cl	9.80

Spirituosen

spirits

Klare

Fürst Bismarck (38%)	2cl	2.90
Hamburger Kümmel (35%)	2cl	2.90
Jubiläums Aquavit (40%)	2cl	3.20
Linie Aquavit (41,5%)	2cl	3.40
Vodka Absolut (40%)	2cl	3.40
Malteser (40%)	2cl	3.40

Liköre & Magenbitter

Fernet Branca (39%)	2cl	3.40
Jägermeister (35%)	2cl	3.00
Bailey's (17%)	2cl	3.50
Averna (32%)	2cl	3.40
Sambuca (38%)	2cl	3.10

Whisky

Jameson (Scotch) (40%)	2cl	4.50
------------------------	-----	-------------

Grappa

Sarpa di Poli Barrique (40%)	2cl	6.00
------------------------------	-----	-------------

Cognac

Remy Martin (40%)	2cl	5.50
-------------------	-----	-------------

Brandy

Veterano Osborne (30%)	2cl	3.40
------------------------	-----	-------------

Spirituosen & Longdrinks

spirits & long drinks

Longdrinks

Beefeater Gin (40%) Tonic (4cl Gin)	9.00
Jameson (40%) Cola (4cl Jameson)	9.00
Vodka Absolut (40%) Lemon (4cl Vodka)	9.00
Vodka Absolut (40%) O-Saft (4cl Vodka)	9.00
Havana (37,5%) Rum Cola (4cl Havana)	9.00
Osborne (30%) Cola (4cl Osborne)	9.00

Zusatzstoffkennzeichnung

(1) mit Farbstoffen, (2) mit Konservierungsstoffen, (2a) Nitrat, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (8) mit Milcheiweiß, (9) koffeinhaltig, (10) enthält eine Phenylalaninquelle,

(52) Lactose, (53) Krebstiere, (54) Ei, (55) Fisch, (56) Erdnuss, (57) Soja, (59) Schalenfrüchte, (60) Sellerie, (61) Senf, (62) Sesam, (63) Schwefeloxyd, (64) Lupine, (65) Weichtiere, (66) Weizen, (67) Dinkel, (68) Kamut, (69) Roggen, (70) Gerste, (71) Hafer, (72) Hybridstämme, (73) Mandeln, (74) Haselnuss, (75) Walnuss, (76) Cashewkerne

Alle Preise sind in € und inkl. gesetzl. MwSt.

Detaillierte Informationen erhalten Sie bei unserem Bar-Personal.