

**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:	Landschlachterei Thießé
Fleisch von Strohschweinen, Wurstspezialitäten:	Landschlachterei Gramann
Wildfleisch:	Jan, Florian & Eike aus dem Aller-Leine Tal
Wagyu Rindfleisch:	Wagyu Auetal
Rindfleisch für unsere Steaks:	Rindfleischbauern aus Schleswig Holstein
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
Salat:	Permakultur - Kirchhorst
Kaffee:	Hannöversche Kaffeemanufaktur

## 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** <sup>52,61,66</sup> **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*

**Karamellierter Ziegenfrischkäse** <sup>52,54,61,75</sup> **12.90**

mit Rote Bete, karamellisierten Walnüssen  
& Wildkräutern

*caramelised goat's cream cheese with beetroot, caramelised walnuts  
& wild herbs*

**Rosa Roastbeef** <sup>52,54,61</sup> **14.50**

mit Ziegenfrischkäse, Tomatenvinaigrette & Wildkräutern

*pink roast beef with goat's cream cheese, tomato vinaigrette & wild herbs*

## Aus dem Suppentopf

soups

---

**Hausgemachte Rinderkraftbrühe** <sup>52,54,60,66</sup> **8.90**

mit Kräuterflädle, Mettklößchen & Gemüse

*homemade beef broth with herb patties, fat dumplings & vegetables*



**Hausgemachte Maronencrèmesuppe** <sup>52,60</sup> **8.50**

mit Preiselbeeren & Schmand

*homemade chestnut soup with cranberries & sour cream*

## 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** <sup>52,54,59,61,66,71,73,76</sup> **7.50**  
mit Wildkräutern, Gurke, Paprika & Kirschtomaten  
*small side salad with wild herbs, cucumber, bell pepper & cherry tomatoes*

**Großer Salat** <sup>52,54,59,61,66,71,73,76</sup> **14.90**  
mit Wildkräutern, Gurke, Paprika, Kirschtomaten  
& Knoblauchbrot  
*large salad with wild herbs, cucumber, bell pepper,  
cherry tomatoes & garlic bread*

**Salat Paderborner-Hähnchenbrust** <sup>52,54,59,61,66,71,73,76</sup> **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** <sup>52,54,55,59,61,66,71,73,76</sup> **23.50**  
mit gebratenem Lachsfilet & hausgemachter Frankfurter grüner  
Sauce, Wildkräutern, Gurke, Paprika, Kirschtomaten &  
Knoblauchbrot  
*salmon fillet salad with fried salmon fillet & homemade frankfurt green sauce,  
wild herbs, cucumber, bell pepper, cherry tomatoes & garlic bread*

## Von Flüssen & Meeren

fish

**Gebratenes Saiblingsfilet** <sup>2a,52,55,60,66</sup> **25.90**  
von Familie Pflüger aus der Wedemark mit Kürbisrisotto  
& Kürbiskernöl  
*roasted char fillet from the Pflüger family from Wedemark with pumpkin risotto  
& pumpkin seed oil*

**Gebratenes Lachsfilet** <sup>52,55,61,66</sup> **24.90**  
mit Zitronen-Senfbutter, Rosenkohl & Kürbispüree  
*fried salmon fillet with lemon mustard butter, brussels sprouts & pumpkin puree*



## 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.

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

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

## Beilagen supplements

---

<b>Fritten</b> <i>fries</i>		<b>5.50</b>
<b>Speckrosenkohl</b> <sup>2a,52</sup> <i>bacon brussels sprouts</i>		<b>6.90</b>
<b>Bratkartoffeln</b> <sup>2a,52</sup> <i>fried potatoes</i>		<b>5.50</b>
<b>Saisonaler Wildkräutersalat</b> <sup>52,54,59,61,66,71,73,76</sup> <i>seasonal wild herb salad</i>		<b>7.50</b>

## Fleischlos glücklich meatless

---

<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> <sup>52,54,59,61,66,71,73,76</sup> aus handgepressten Knöpfen mit Wildkräutersalat & Röstzwiebeln <i>homemade cheese spaetzle made from hand-pressed dumplings with wild herb salad &amp; fried onions</i>		<b>16.50</b>
<b>Vegane handgemachte Kürbismaultaschen</b> <sup>59,66,73</sup> mit gebratenem Brokkoli & Kürbispüree <i>vegan handmade pumpkin ravioli with roasted broccoli &amp; pumpkin puree</i>		<b>19.50</b>
<b>Vegane Currywurst</b> <sup>57,60,66</sup> mit hauseigener Currysauce, Fritten & Gurkensalat <i>vegan "currywurst" with our homemade curry sauce, fries &amp; cucumber salad</i>		<b>16.50</b>

## Unsere Klassiker von Wiesen und Weiden classics

<b>Schweinefilet „Batamog“</b> <sup>2a,52,54</sup>		<b>24.90</b>
<p>mit Sambalhollandaise, Palmenherzen &amp; Bratkartoffeln <i>medallions of the country pig with homemade sambal hollandaise, palm hearts &amp; roasted potatoes</i></p>		
<b>Steakhausrippchen</b> <sup>52,54,66</sup>		<b>26.90</b>
<p>2 Stränge mit hausgemachter Honig-Chili-Marinade, Knoblauchbrot, Pommes &amp; Sour Cream <i>2 strands steakhouse spareribs with homemade honey chili marinade, garlic bread, french fries &amp; sour cream</i></p>		
<b>Holzfällersteak vom Strohschwein</b> <sup>2a,52,60</sup>		<b>16.90</b>
<p>mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter &amp; Bratkartoffeln <i>steak from straw pork with braised onions, herb butter &amp; fried potatoes</i></p>		
<b>Cordon Bleu vom Strohschwein</b> <sup>52,54,60,66</sup>		<b>23.90</b>
<p>mit Pfeffersauce, Pommes &amp; hausgemachtem Gurkensalat <i>straw pig cordon bleu with pepper sauce, french fries &amp; homemade cucumber salad</i></p>		
<b>Schnitzel vom Calenberger Strohschwein</b>		<b>16.90</b>
<p>mit Pommes &amp; Zitrone <sup>2a,52,54,59,61,66,71,73,76</sup> <i>escalope from the calenberg pork with french fries &amp; lemon</i></p>		
<b>...mit Beilagensalat</b>		<b>+ 5.00</b>
<p><i>with side salad</i></p>		
<b>...mit Champignonrahm</b> <sup>52</sup>		<b>+ 5.00</b>
<p><i>with mushroom cream</i></p>		
<b>...mit Pfeffersauce</b> <sup>52</sup>		<b>+ 4.00</b>
<p><i>with pepper sauce</i></p>		
<b>...mit Sambalhollandaise</b> <sup>52,54</sup>		<b>+ 4.00</b>
<p><i>with sambalhollandaise</i></p>		



## Unsere Klassiker von Wiesen und Weiden classics

- Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rumpsteak**   **31.90**  
mit geschmorten Zwiebeln, hausgemachten Röstzwiebeln,  
& Bratkartoffeln 52,60,66  
*roast onion roast from the simmental rump steak with braised onions,  
homemade roasted onions & fried potatoes*
- ...mit Beilagensalat** **+ 5.00**  
*with side salad*
- Rosa Roastbeef (kalt) vom Weiderind** 2a,52,54,55,59,60,61,71,73,76  **19.90**  
mit Sauce Tatar, Wildkräutersalat & Bratkartoffeln  
*pink roast beef (cold) of pasture beef with tartar sauce,  
wild herb salad & fried potatoes*
- Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb** 52,54,66  **30.90**  
mit Preiselbeeren & Bratkartoffeln  
*wiener schnitzel from meadow veal with cranberries  
& fried potatoes*
- Geschnetzeltes vom Strohschwein** 52,54,66   **22.90**  
mit gerahmten Champignons  
& handgemachten Butterknöpfle  
*slices of straw pig with framed mushrooms & handmade butter dumplings*
- 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 von Original Beans Schokolade** <sup>52,54,66,75</sup>  **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** <sup>52,54,66,73</sup>  **8.90**  
mit Luftschokolade, Beeren & Himbeersauce  
*two types of mousse from original Beans chocolate with air chocolate, berries & raspberry sauce*
- Hausgemachte Eierlikörmousse** <sup>52,54,66</sup> **6.90**  
mit Zwetschgenkompott  
*homemade eggnog mousse with plum compote*
- Kugel Eis von der Eismanufaktur Birne & Beere** <sup>52,54,66</sup>  **je 2.80**  
aus der Calenberger Neustadt in den Sorten:  
Schokolade, Vanille, Streusel-Erdbeerkuchen (vegan), Brombeersorbet (vegan), Joghurt-Blaubeereis, Walnuss-Karamell  
*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, walnut caramell ice*
- 2 Kugeln Walnuss-Karamelleis von Birne & Beere** <sup>52,54,66,75</sup> **7.90**  
mit heißem Zwetschgenkompott & Sahne  
*2 scoops of pear & berry walnut caramel ice cream with hot plum compote & whipped cream*
- „Döhrener Turm“ Waffel mit...**  
*„doehrener turm“ waffle with...*
- ...Puderzucker** <sup>52,54,66</sup> **6.50**  
*...powdered sugar*
- ...heißem Zwetschgenkompott & Sahne** <sup>52,54,66</sup> **8.90**  
*...hot plum compote & whipped cream*
- ...heißem Zwetschgenkompott, Vanilleeis & Sahne** <sup>52,54,66</sup> **9.90**  
*...hot plum compote, vanilla ice cream & whipped 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

---



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



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

## *Erfrischungsgetränke*

soft drinks

---

### *Softdrinks*

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

### *Saft/ Nektar*

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

### *Limonade*

Proviant - Zitrone-Ingwer	<b>5.20</b>
Proviant - Orange-Maracuja	<b>5.20</b>

### *Eistee*

Elephant Bay - Lemon	<b>5.50</b>
Elephant Bay - Granatapfel	<b>5.50</b>

## Erfrischungsgetränke

soft drinks

### Wasser

Bad Pyrmonter	0,25l Fl.	<b>3.00</b>
Gourmet naturell	0,75l Fl.	<b>7.90</b>
Bad Pyrmonter	0,25l Fl.	<b>3.00</b>
Gourmet classic	0,75l Fl.	<b>7.90</b>

### Bitterlimonaden

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

## Fruchtig & Spritzig

aperitif

Lillet Wild Berry (17%) <sup>1,2,3,10,I,SR</sup>	0,2l	<b>9.00</b>
Aperol Spritz (11%) <sup>1,10</sup>	0,2l	<b>9.00</b>
Campari Spritz (25%)	0,2l	<b>9.00</b>
Aperol Rhabarber Spritz (11%) <sup>1,10</sup>	0,2l	<b>9.00</b>
Aperol Maracuja Spritz (11%) <sup>1,10</sup>	0,2l	<b>9.00</b>



### Sarti Lemon Spritz

0,2l **9.00**

Sarti Rosa, Bitter Lemon,<sup>1,10</sup> Grapefruitschnitz.  
Der Mediterrane, fruchtige Spritz mit  
erfrischendem Bitter Lemon.

### Sarti Spritz

0,2l **9.00**

Sarti Rosa,<sup>1</sup> Prosecco,<sup>12</sup> Sodawasser, Limettenscheibe  
Der fruchtig-liebliche Spritz mit dem Geschmack von  
sizilianischer Blutorange.

## Prickelndes & Schaumweine

*sparkling & sparkling wines*

---

<b>Deutscher Secco (10,5%)</b>	0,1l	<b>4.20</b>
...auf Eis	0,2l	<b>8.40</b>
<b>VDP Cuvée Prestige Brut, Weingut Allendorf, Rheingau</b>	0,75l	<b>39.00</b>
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.		
<b>VDP Prestige Rosé Brut, Weingut Allendorf, Rheingau</b>	0,75l	<b>48.00</b>
Die rheingauer Interpretation eines Roséchampagners erreicht nach 18 Monaten Hefelager seine ganze Finesse und Cremigkeit. Macht jedes Gemüt munter!		
<b>VDP Triumvirat Grande Cuveé Vintage 2013 extra brut, Weingut Raumland, Rheinhessen</b>	0,75l	<b>89.00</b>
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



Die Hannoversche Kaffeemanufaktur steht für handwerklich gerösteten Kaffee aus hochwertigen Bohnen, die sorgfältig ausgewählt und nachhaltig bezogen werden. Genießen Sie einzigartige Kaffeekreationen mit vollem Aroma und feiner Nuancierung.

Kaffee Crema <sup>9</sup>	3.10
Milchkaffee <sup>8,9</sup>	3.90
Latte Macchiato <sup>8,9</sup>	3.90
Cappuccino <sup>8,9</sup>	3.70
Espresso <sup>9</sup>	2.90
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	4.70

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

Pott Schokolade <sup>8</sup>	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
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruchtig-spritziger Mix aus erntefrischen Himbeeren und Erdbeeren abgerundet mit einem Hauch Vanille.</li> </ul>	

### 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

### Riesling - Schmittges

0,2l	5.90
1,0l	26.50

### Weißweinschorle

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

### Weißburgunder - Schmittges

0,2l	6.90
0,75l	25.00

### Riesling Kabinett - Schmittges

0,2l	7.90
0,75l	30.00

## 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.

#### 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 Tannengerüst – 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	<b>3.50</b>
Williamsbirne unfiltriert	2cl	<b>5.20</b>
Marille	2cl	<b>5.50</b>
Haselnuss	2cl	<b>5.50</b>
Wildkirsche	2cl	<b>8.50</b>

### 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	<b>8.50</b>
Rote Williamsbirne	2cl	<b>8.90</b>
Apfelbrand aus dem Eichenfass	2cl	<b>9.80</b>

## Spirituosen

spirits

---

### Klare

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

### Liköre & Magenbitter

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

### Whisky

Jameson (Scotch) (40%)	2cl	<b>4.50</b>
------------------------	-----	-------------

### Grappa

Sarpa di Poli Barrique (40%)	2cl	<b>6.00</b>
------------------------------	-----	-------------

### Cognac

Remy Martin (40%)	2cl	<b>5.50</b>
-------------------	-----	-------------

### Brandy

Veterano Osborne (30%)	2cl	<b>3.40</b>
------------------------	-----	-------------

# Spirituosen & Longdrinks

spirits & long drinks

---

## Longdrinks

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

### 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.