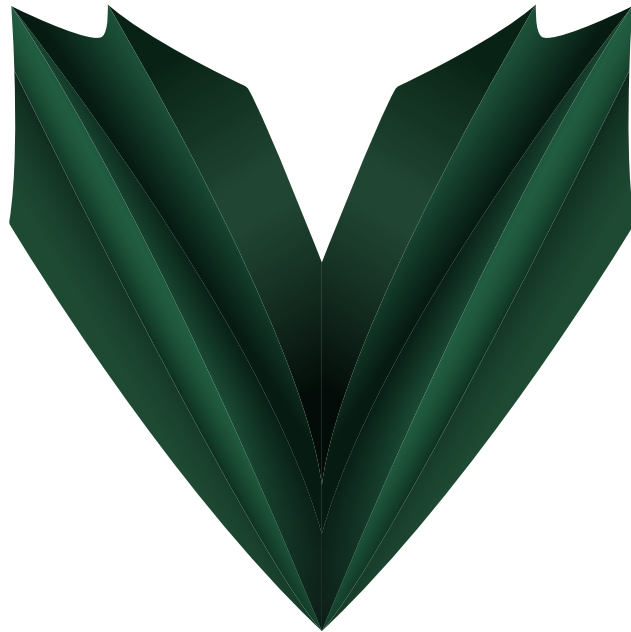




VIER JAHRESZEITEN

AM DÖHRENER TURM



HERZLICH WILLKOMMEN

– seit 40 Jahren am Döhrener Turm zu Hause.

Zum 40-jährigen Jubiläum haben wir unsere Speisekarte überarbeitet – mit Respekt vor dem, was uns ausmacht und Offenheit für das, was uns inspiriert. Seit vier Jahrzehnten sind wir tief mit unserem Stadtteil, unseren Nachbarn und unserer Region verbunden. Unsere Küche spiegelt genau das wider: ehrliche, deutsche Küche mit modernen Einflüssen, saisonal gedacht und handwerklich mit Liebe zubereitet. Dabei arbeiten wir eng mit langjährigen, regionalen Partnern zusammen. Menschen, die wie wir für Qualität, Nachhaltigkeit und kurze Wege stehen.

UNSERE NEUE KARTE BRINGT FRISCHEN WIND UND BLEIBT DOCH VERWURZELT:

Drei Klassiker – unser Schnitzel, die beliebte Currywurst und das Schweinefilet Batamog – stehen seit fast 40 Jahren für Beständigkeit und Geschmack. Sie bleiben ein fester Bestandteil – genau wie wir am Döhrener Turm.

NEU IST:

Unsere bisherigen Saisonkarteneinleger fließen jetzt in eine Hauptkarte ein, die wir viermal im Jahr komplett der Saison anpassen. Dabei setzen wir bewusst auf weniger Gerichte, dafür mit mehr Kreativität, Sorgfalt und Qualität. Freuen Sie sich auf Highlights wie das modern interpretierte Cordon Bleu, saisonales Carpaccio, feines Risotto oder in dieser Saison Rumpsteak und Duroc Tomahawk Steak vom amerikanischen Steakhausgrill.

Auch vegetarische und vegane Gäste dürfen sich auf Genuss ohne Kompromisse freuen – etwa mit veganer Currywurst, saisonal wechselnden Maultaschen oder Käseknöpfele.

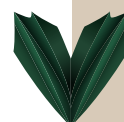
Zudem empfehlen wir Ihnen unsere regelmäßig wechselnden Abendempfehlungen, die das saisonale Angebot abrunden und zum Wiederkommen einladen.

UNSERE PHILOSOPHIE IST KLAR:

Wir kochen mit Leidenschaft, arbeiten mit Menschen aus der Region, setzen auf Tradition, wagen Neues – und sind stolz darauf, ein fester Teil dieses Viertels zu sein.

Seit 40 Jahren.

Und auch in Zukunft.



Unsere kulinarischen Partner im

VIER JAHRESZEITEN

AM DÖHRENER TURM

**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:

Fleisch von Stroschweinen, Wurstspezialitäten:
Landschlachtereie Gramann

Wildfleisch:
Jan, Florian & Eike aus dem Aller-Leine Tal

Backwaren:
Backgeschwister – Kirchhorst

Kartoffeln:
Familie Söder – Kartoffelspezi, Wedemark

Eis und Sorbetspezialitäten:
Julian – Eismanufaktur Birne und Beere, Hannover

Spargel:
Backhaus Hof

Kaffee:
Hannöversche Kaffeemanufaktur

IHRE GESUNDHEIT IST UNS WICHTIG!

**Hier finden Sie unsere
Allergen- & Zusatzstoffkarte!**



Alle Infos zu Allergenen & Zusatzstoffen per QR-Code abrufen.



VORWEG

SALAT VORWEG

Kleiner bunter Salat mit unserem Vier Jahreszeiten Dressing & Granolacrunch

7

CARPACCIO

Carpaccio vom Weiderind mit Senf-Parmesandressing, marinierten Wildkräutern & gegrillten Trauben

12

ZIEGENFRISCHKÄSE

Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit Ofen gegartem Kürbispüree, eingelegtem Hokkaidokürbis, Dijonsenf-Parmesansauce & Bratapfelspalten

13

SAIBLINGSFILET

Zart gegartes Saiblingsfilet (lauwarm) mit Kürbiscrème, kandiertem Ingwer & gegrillten Trauben

10

KÜRBISUPPE

Cremiges Süppchen vom ofengegartem Kürbis mit kandiertem Ingwer & Kürbiskernöl

7

RINDERKRAFTBRÜHE

Ganz klassisch mit Spargel, hausgemachtem Eierstich, Suppennudeln & Mettklößchen

8

KLASSIKER AUS 40 JAHREN

DAS SCHNITZEL

Kross paniertes Schnitzel vom niedersächsischen Strohschwein mit Vier Jahreszeiten Pommes & Zitrone

17

+ Vier Jahreszeiten Beilagensalat

22

DIE CURRYWURST

Ahrberg Currywurst mit hausgemachter Cola Currysauce & Vier Jahreszeiten Pommes

14

DAS BATAMOG

Gegrilltes Schweinefilet mit Vier Jahreszeiten Bratkartoffeln, luftiger Sambal Hollandaise & Palmenherzen

25

DAS CORDON BLEU

Cordon Bleu vom niedersächsischen Strohschwein mit Vulcano Beinschinken & gereiftem Gruyere dazu Bratkartoffeln & hausgemachte Preiselbeeren

23

DAS ROASTBEEF

Rosa gebratenes Roastbeef dünn aufgeschnitten mit Vier Jahreszeiten Bratkartoffeln, Sauce Tatar & Beilagensalat

24



HAUPTGENUSS

RISOTTO	21
Kürbisrisotto mit Ziegenfrischkäsepraline & eingelegtem Hokaidokürbis	
+ statt Ziegenfrischkäsepraline mit kross gebratenem Filet vom Eismeersaibling	27
KÄSEKNÖPFLE	18
Käseknöpfe mit kross gebackenen Zwiebeln & kleinem Vier Jahreszeiten Salat	
GEMÜSEMAULTASCHEN (VEGAN)	18
Vegane Gemüseaultaschen mit Kürbissauce, gebratenem Rosenkohl & eingelegtem Hokkaidokürbis	
VEGANE CURRYWURST	15
Vegane Currywurst mit hausgemachter Cola Currysauce & Vier Jahreszeiten Pommes	
FILET VOM WEIDERIND	39
Gegrilltes Rinderfilet (ca. 200g), gegrillt auf unserem 800 Grad Steakhausgrill mit 7-Kräuterbutter & Vier Jahreszeiten Pommes	
ENTE	27
Knusprig gebratene Ente (Brust & Keule) mit handgemachten Klößen, Apfelrotkohl & hausgemachter Majoranjus	
HANNÖVERSCHER GRÜNKOHL	16
Kräftig geschmorter Grünkohl mit Wedemärker Salzkartoffeln & Gramann Bregenwurst	
HIRSCHGULASCH	23
Geschmortes Hirschgulasch mit Apfelrotkohl, Preiselbeeren & handgemachten Serviettenknödeln	
ZANDERFILET	24
Knusprig gebratenes Zanderfilet mit Ofen gegartem Kürbispüree, gegrillten Trauben & gerahmtem Rieslingkraut	
WILDSCHWEINSCHNITZEL	26
Panko paniertes Schnitzel vom Wildschweinerücken mit Preiselbeeren, Butterknöpfe & Speckrosenkohl	



SÜSSE VERSUCHUNG

ZIMTTRAUM

Karamellisiertes Franzbrötchen mit Zimteis & gesalzener Karamellsauce

8

NOUGAT CRÉME BRÛLÉE

Geflämmte Nougatcrème mit Zwetschgenröster & Kürbiskrokant

8

KÄSEKUCHEN SAN SEBASTIAN

Cremiger Käsekuchen mit hausgemachter Zitronencurd

9

BELGISCHE WAFFEL

Hausgemachte Waffel mit Puderzucker

6

+ mit hausgemachtem Zwetschgenkompott & Sahne

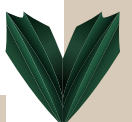
9

KUGEL EIS

Bestes handgemachtes Eis von der Eismanufaktur
Birne & Beere in den Sorten:

3

- Schoko
- Vanille
- Brombeersorbet
- Streuselkuchen-Erdbeer (vegan)
- Joghurt Blaubeer
- Zimt





UNSERE FASSBIERE



GILDE RATSCELLER

0,3l (oder als Alster)

4.00

0,5l (oder als Alster)

5.90

PAULANER HELL

0,3l

4.00

0,5l

5.90

PAULANER HEFE - WEISSBIER

0,3l

4.00

0,5l

5.90

SCHWARZER STEIGER

0,3l

4.00

0,5l

5.90

HACKER PSCHORR

0,3l

4.00

0,5l

5.90

FLASCHENBIERE

GILDE FREE

Alkoholgehalt < 0,5%

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 HEFE ALKOHOLFREI ZITRONE

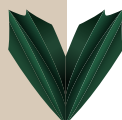
Alkoholgehalt < 0,5%

0,5l FL. 5.90

Zusatzstoffkennzeichnung

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (2a) Nitrat, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) mit Phosphat, (8) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle (13) gewachst, (14) mit Taurin

HINWEIS: INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN FINDEN SIE AUF DEN ERSTEN SEITEN DIESER SPEISEKARTE.



ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

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	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
Traubensaft	0,2l	3.90
Saftschorlen	0,4l	4.90

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Elderflower Holunderblüte	0,3l	5.50
Passionsfrucht - Limette	0,3l	5.50

HAUSGEMACHTER EISTEE

HERBAL GRAPE	0,3l	5.50
Kräutertee, Traube & Rosmarin		

SPARKLING GREEN GINGER	0,3l	5.50
Grüner Tee, Ingwer & Limette		

WASSER

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



APERITIF

EILENRIEDE GLOW - ALKOHOLFREI

9

Crodino, Grapefruitlimonade, frische Grapefruit – bittersüß & erfrischend.

MASCHSEE ROUGE - ALKOHOLFREI

10

This is Not Vermouth, alkoholfreier Secco, Grenadine, Orange – elegant.

JAHRESZEITEN PASSION - ALKOHOLFREI

9

Martini Floreale, alkoholfreier Secco, Maracuja – florale
Leichtigkeit trifft tropische Frucht.

SHEERS GRAPEFRUIT SPRITZ

11

Fruchtiger Sheers Rum, Grapefruitlimonade, ein Spritzer Limette –
lieblich, weich, erfrischend.

ESPRESSO MARTINI

10

Espresso trifft Kaffeelikör & Vodka – der Klassiker.

PASSIONFRUIT SPRITZ

8

Haussecco, Passionsfrucht – tropisch, lebendig, mit
Sommergefühl.

SLOEBERRY GIN TONIC

9

Sloeberry Gin, Tonic, Rosmarin – wild & wach mit Beeren
& Kräutern.

MÜNCHENER SPRITZ

8

Paulaner Helles trifft Sarti – klassisch bayerisch, charmant
serviert.

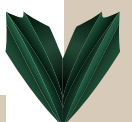


FRUCHTIG & SPRITZIG

Lillet Wild Berry (17%) ^{1,2,3,10,I,SR}	0,2l	9
Aperol Spritz (11%) ^{1,10}	0,2l	9
Aperol Rhabarber Spritz (11%) ^{1,10}	0,2l	9
Aperol Maracuja Spritz (11%) ^{1,10}	0,2l	9
SARTI LEMON SPRITZ	0,2l	9
Sarti Rosa, ¹ Bitter Lemon, ^{1,10} Grapefruitschnitz. Der Mediterrane, fruchtige Spritz mit erfrischendem Bitter Lemon.		
SARTI SPRITZ	0,2l	9
Sarti Rosa, ¹ Prosecco, ¹² Sodawasser, Limettenscheibe. Der fruchtig-liebliche Spritz mit dem Geschmack von sizilianischer Blutorange.		

PRICKELNDES & SCHAUMWEINE

DEUTSCHER SECCO, HAUSMARKE, MOSEL	0,1l	4
	0,75l	25
SECCO ALKOHOLFREI, SEEBRICH, NIERSTEIN, RHEINHESSEN	0,1l	5
	0,75l	29
2021 BLANC DE NOIRS BRUT, SEKTHAUS KRACK, DEIDESHEIM, PFALZ	0,1l	7
	0,75l	45
Eleganter Sekt aus dunklen Trauben – cremig mit zarten Beerenaromen.		
2021 ROSÉ BRUT, SEKTHAUS KRACK, DEIDESHEIM, PFALZ	0,1l	7
	0,75l	45
Spritzig und feinherb – rote Frucht trifft feine Perlage.		
2015 BLANC DE BLANCS BRUT PRESTIGE, BATTENFELD-SPANIER, HOHENSÜLZEN, RHEINHESSEN	0,75l	89
Gereifter Spitzensekt – komplex, nussig, mit feiner Säurestruktur.		





KAFFEESPEZIALITÄTEN

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

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

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.



OFFENE WEINE

WEISSWEINE



	0,2l	0,75l	1,0l
GRAUBURGUNDER - SEEBRICH	6		26
WEISSBURGUNDER - ROTH	7	25	
RIESLING - SCHMITTGES	6		27
RIESLING QUINTERRA - KÜHLING-GILLOT	9	30	
GRÜNER VELTLINER AM BERG - OTT	10	35	
WEISSWEINSCHORLE	5		

ROTWEINE



CUVÉE ROT ALLENDORF	6		27
CUVÉE INCOGNITO - PHILLIP KUHN	9	33	

ROSÉWEINE

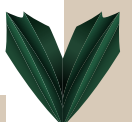


ROTH ROSÉ - ROTH	6	19	
------------------	---	----	--

FÜR BESONDERE MOMENTE IM GLAS.

Unsere separate Weinkarte bietet edle Tropfen für Genießer – von großen Namen bis zu spannenden Geheimtipps.

Wir beraten Sie gerne persönlich!



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
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
Himbeere	2cl	13.00
Rosenmarille	2cl	9.00



SPIRITUOSEN

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

LIKÖRE & MAGENBITTER

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

WHISKY

Jameson (40%)	2cl	4.50
Reisetbauer & Son Singel Malt Whiskey 7 Jahre	2cl	7.00
	4cl	14.00
Reisetbauer & Son Singel Malt Whiskey 12 Jahre	2cl	9.00
	4cl	16.00

GRAPPA

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

GIN

VERFEINERT MIT GOLDBERG TONIC – FÜR DEN PERFEKTEN GIN & TONIC.

Reisetbauer Sloberry Blue Gin	9
Reisetbauer Blue Gin Organic (Bio)	11
Niemand Dry Gin	11
Beefeater	9
Monkey 47	13

WODKA

Reisetbauer Axberg Vodka	2cl	3.90
--------------------------	-----	------

LONGDRINKS

LONGDRINKS

BEEFEATER GIN (40%) TONIC (4cl Gin)	9
JAMESON (40%) COLA (4cl Jameson)	9
VODKA ABSOLUT (40%) LEMON (4cl Vodka)	9
VODKA ABSOLUT (40%) O-SAFT (4cl Vodka)	9

