

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.

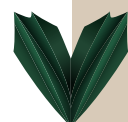
Zudem empfehlen wir Ihnen unsere regelmäßig wechselnden Abendempfehlungen, die das saisonale Angebot abrunden und zum Wiederkommen einladen.

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:

Landschlachterei 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 | 7 |
| Kleiner bunter Salat mit unserem Vier Jahreszeiten Dressing & Granolacrunch | |
| CARPACCIO | 14 |
| Carpaccio vom Weiderind, gebackener Spargel, Bärlauchmayo & gereifter Greyerzerkäse | |
| OFENKÄSE 2.0 | 11 |
| Karamellisierter Ziegenweichkäse mit frischen Erdbeeren, Rhabarber & Sylter Brot | |
| GEBEIZTER LACHS | 13 |
| Unser handgebeizter Lachs mit Buttermilchsud, Bärlauchöl & Spargelsalat | |
| SPARGELSUPPE | 6 |
| Gerahmte Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchöl & Heidespargel | |
| RINDERKRAFTBRÜHE | 7 |
| Ganz klassisch mit Spargel, hausgemachtem Eierstich, Suppennudeln & Mettklößchen | |

KLASSIKER AUS 40 JAHREN

| | |
|--|----|
| DAS SCHNITZEL | 16 |
| Kross paniertes Schnitzel vom niedersächsischen Strohschwein mit Vier Jahreszeiten Pommes & Zitrone | |
| + Vier Jahreszeiten Beilagensalat | 22 |
| DIE CURRYWURST | 13 |
| Ahrberg Currywurst mit hausgemachter Cola Currysauce & Vier Jahreszeiten Pommes | |
| DAS BATAMOG | 24 |
| Gegrilltes Schweinefilet mit Bratkartoffeln, luftiger Sambal Hollandaise & Palmenherzen | |
| DAS CORDON BLEU | 22 |
| Cordon Bleu vom niedersächsischen Strohschwein mit Vulcano Beinschinken & gereiftem Gruyere dazu Bratkartoffeln & hausgemachte Preiselbeeren | |
| DAS ROASTBEEF | 23 |
| Rosa gebratenes Roastbeef dünn aufgeschnitten mit Vier Jahreszeiten Bratkartoffeln, Sauce Tatar & Beilagensalat | |



HAUPTSACHEN

| | |
|---|----|
| RISOTTO | 23 |
| Bärlauchrisotto mit Ziegenfrischkäsepraline & gebratenem Spargel | |
| + Upgrade statt Ziegenfrischkäsepraline mit kross gebratenem Filet vom Lachs mit Zitronen-Senfbutter | 27 |
| KÄSEKNÖPFLE | 18 |
| Handgemachte Käseknöpfe mit Bärlauchpesto, kross gebratenen Zwiebeln & kleinem Vier Jahreszeiten Salat | |
| VEGANE SPARGELMAULTASCHEN | 21 |
| Handgemachte Maultaschen mit zweierlei gebratenem Spargel, geschmelzten Kirschtomaten & Bärlauchpesto | |
| VEGANE CURRYWURST | 14 |
| Vegane Currywurst mit hausgemachter Cola Currysauce & Vier Jahreszeiten Pommes | |
| RUMPSTEAK | 39 |
| Rumpsteak (ca. 240g) vom norddeutschen Weiderind, auf unserem 800 Grad Steakhausgrill perfekt gegrillt, mit 7-Kräuterbutter, Bratkartoffeln & gegrilltem grünen Spargel | |
| SALAT VIER JAHRESZEITEN | 15 |
| Bunter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika, zweierlei Dressing & Granolacrunch | |
| + Upgrade gebratene Hähnchenbrust | 20 |
| SCHWEINEBAUCH | 21 |
| Kross geschmorter Schweinebauch mit Gewürzlack, buntem Vier Jahreszeiten Salat & Bratkartoffeln | |
| BACKHAUS HEIDESPARGEL | 23 |
| Niedersächsischer Spargel aus Gilten mit Butterkartoffeln & hausgemachter Sauce Hollandaise | |
| UPGRADES | |
| + kleines Schnitzel vom Strohschwein | 27 |
| + großes Schnitzel vom Strohschwein | 30 |
| + gebratenes Lachsfilet mit Zitronensenfbutter | 32 |



ABSCHLUSS

SCHOKOLADENBROWNIE

8

Hausgemachter Schokoladenbrownie von der belgischen Schokolade, Karamellsauce, Vanilleeis & karamellisierten Walnüssen

FRÜHLINGSTIRAMISU

9

Mit Rhabarber verfeinertes Tiramisu mit marinierten Erdbeeren

HIMBEER-SEMIFREDDO

9

Mit Himbeeren verfeinertes Vanilleparfait, Himbeercoulis, weiße Schokolade & Pistaziencrunch

BELGISCHE WAFFEL

6

Hausgemachte Waffel mit Puderzucker

UPGRADE

+ mit Vanilleeis & Rhabarberkompott

9





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

SCHWARZBIERBOWLE

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



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

| | | |
|------------------|-----------|------|
| Tafelwasser | 0,3l | 2.50 |
| Gourmet naturell | 0,75l Fl. | 7.90 |
| 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 und 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.

RIESLING HIMBEER FIZZ - ALKOHOLFREI 10
Alkoholfreier Riesling, Himbeerbalsam, Ingwerlimonade -
belebend.

VIRGIN SHEERS LEMON SPRITZ - ALKOHOLFREI 10
Sheers alkoholfrei, Bitter Lemon, Holunderblüte - Sommer im
Glas.

SHEERS GRAPEFRUIT SPRITZ 11
Fruchtiger Sheers Rum, Grapefruitlimonade, ein
Spritzer Limette - lieblich, weich, erfrischend.

JOJO JO(HANNISBEER) SPRITZ 10
Jojo Aperitif, Haussecco, Johannisbeere - süß, sauer, erfrischend

PASSIONFRUIT SPRITZ 8
Haussecco, Passionsfrucht - tropisch, lebendig,
mit Sommergefühl.

SLOEBERRY GIN TONIC 9
Sloeerry Gin, Tonic, Rosmarin - wild & wach mit Beeren
und Kräutern.

HANNOVER ROYAL SPRITZ 9
Ratskeller Pils, Haussecco, Holunderblüte - floral, süffig, lecker



KAFFEESPEZIALITÄTEN



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 ⁹ | 3.10 |
| Milchkaffee ^{8,9,52} | 3.90 |
| Latte Macchiato ^{8,9,52} | 3.90 |
| Cappuccino ^{8,9,52} | 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 ⁵² | 4.70 |

TEE

Unsere Teeauswahl vereint ausgewählte Sorten für jeden Geschmack. Von kräftig bis mild – genießen Sie besondere Momente in jeder Tasse.

| | |
|---------------|------|
| Schwarzer Tee | 3.70 |
| Grüner Tee | 3.70 |
| Früchtetee | 3.70 |
| Kräutertee | 3.70 |
| Rooibostee | 3.70 |
| Minztee | 3.70 |



OFFENE WEINE

WEISSWEINE



| | 0,2l | 0,75l | 1,0l |
|-------------------------------------|------|-------|------|
| GRAUBURGUNDER - SEEBRICH | 6 | | 26 |
| WEISSBURGUNDER - ROTH | 7 | 25 | |
| RIESLING - SCHMITTGES | 6 | | 27 |
| RIESLING QVINTERRA - 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 Wiskey 7 Jahre | 2cl | 7.00 |
| | 4cl | 14.00 |
| Reisetbauer & Son Singel Malt Wiskey 12 Jahre | 2cl | 9.00 |
| | 4cl | 16.00 |

GRAPPA

| | | |
|--|-----|------|
| Sarpa di Poli Barrique (40%) | 2cl | 6.00 |
| Grappa Stravecchia Riserva (38%) | 2cl | 3.00 |
| Nonino Grappa Monovitigno Chardonnay (41%) | 2cl | 4.00 |
| Grappa di Chardonnay (40%) | 2cl | 3.00 |

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 |

