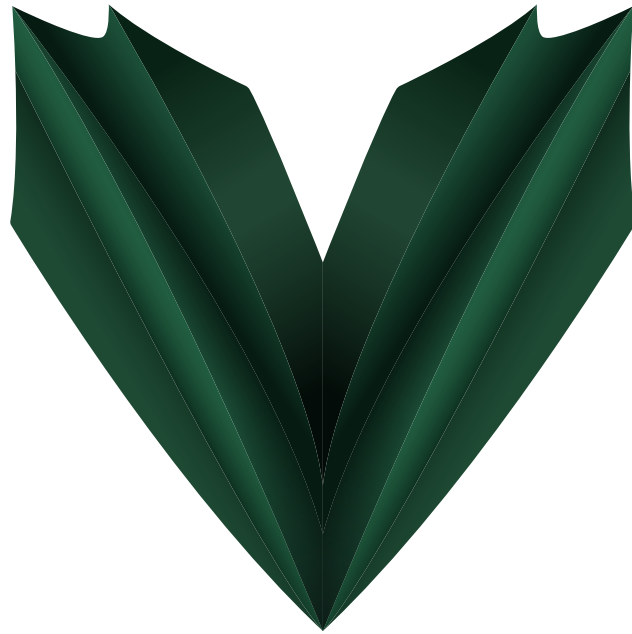




VIER JAHRESZEITEN

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.

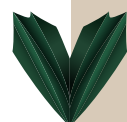
Zudem empfehlen wir Ihnen unsere regelmäßig wechselnden Abendempfehlungen, die das saisonale Angebot abrunden und zum Wiederkommen einladen.

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 Strohschweinen, Wurstspezialitäten:
Landschlachtereie Gramann

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

Backwaren:
Backgeschwister – Kirchhorst

Kartoffeln:
Familie Söder – Kartoffelspezi, Wedemark

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 Steinpilzcrème, Grana Padano & Selleriecrunch	14
BURRATA Cremige Burrata mit geblähtem Ofenkürbis, marinierten Zwergorangen & Zitrusvinaigrette	14
THUNFISCH CRUDO Hauchdünne Scheiben vom Yellowfin Thunfisch mit Kaffirlimonenöl, Zitrusvinaigrette, frittierten Kapern & eingelegten roten Zwiebeln	16
KÜRBISSÜPPCHEN Cremiges Süppchen vom ofengegarten Kürbis mit kandiertem Ingwer & Kürbiskernöl	8
RINDERKRAFTBRÜHE Ganz klassisch mit Spargel, hausgemachtem Eierstich, Suppennudeln & Mettklößchen	7

KLASSIKER AUS 40 JAHREN

DAS SCHNITZEL Kross paniertes Schnitzel vom niedersächsischen Strohschwein mit Vier Jahreszeiten Pommes & Zitrone + Vier Jahreszeiten Beilagensalat	16 22
DIE CURRYWURST Ahrberg Currywurst mit hausgemachter Cola Currysauce & Vier Jahreszeiten Pommes	13
DAS BATAMOG Gegrilltes Schweinefilet mit Bratkartoffeln, luftiger Sambal Hollandaise & Palmenherzen	24
DAS CORDON BLEU Cordon Bleu vom niedersächsischen Strohschwein mit Vulcano Beinschinken & Gruyère dazu Bratkartoffeln & hausgemachte Preiselbeeren	22
DAS ROASTBEEF Rosa gebratenes Roastbeef dünn aufgeschnitten mit Vier Jahreszeiten Bratkartoffeln, Sauce Tatar & Beilagensalat	25



HAUPTSACHEN

RISOTTO	21
Kürbis aromatisiertes Risotto mit Parmesan, eingelegtem Hokkaidokürbis & frittiertem Salbei	
+ mit cremiger Burrata	25
+ mit gegrilltem Filet vom Skagen Lachsfilet	27
KÄSEKNÖPFLE	17
Käseknöpfe mit kross gebackenen Zwiebeln & kleinem Vier Jahreszeiten Salat	
PORTOBELLO PILZTEIGTASCHEN 	21
Vegane Pilzravioli mit cremiger Trüffelsauce & gerösteten Piemonteser Haselnüssen	
VEGANE CURRYWURST	15
Vegane Currywurst mit hausgemachter Cola Currysauce & Vier Jahreszeiten Pommes	
STEAK & FRITTEN	39
Rumpsteak (ca. 220g) gegrillt auf unserem 800 Grad Steakhausgrill mit 7-Kräuterbutter & Vier Jahreszeiten Pommes	
ENTE	28
Knusprig gebratene Ente (Brust und Keule) mit handgemachten, geschmelzten Klößen, Apfelrotkohl & hausgemachter Majoranjus	
HANNÖVERSCHER GRÜNKOHL	14
Kräftig geschmorter Grünkohl mit geschwenkten Salzkartoffeln	
+ mit Gramann Bregenwurst	17
WILDSCHWEINGULASCH	22
Geschmortes Wildschweinedelgulasch in Gewürzjus mit Apfelrotkohl, Preiselbeeren & Butterknöpfe	
SKAGEN LACHS	26
Knusprig gebratenes Filet vom Skagen Lachs mit Trüffelsauce, im Ofen gegartem Kürbispüree, Brokkoli & gerösteter Haselnuss	
HIRSCHFILET	38
Gebratenes Hirschfilet im Bauchspeckmantel mit Wildjus, Püree vom Ofenkürbis, eingelegten Portweinzwetschgen & gebratenem Brokkoli	

AB 11.11.

GÄNSEBRATEN	35
Knusprig gebratene Gans (Brust & Keule) mit handgemachten, geschmelzten Klößen, Apfelrotkohl & hausgemachter Majoranjus	



ABSCHLUSS

BRATAPFELTIRAMISU

9

Cremiges Tiramisu mit geschmortem
Calvados-Bratapfelchutney & Hafer-Nusscrumble

NOUGATKÄSEKUCHEN SAN SEBASTIAN

9

Cremiger Käsekuchen mit Nougat aromatisiert,
dazu hausgemachtes Zwetschgenkompott

SCHOKOLADENMOUSSE

8

Dunkle Schokoladenmousse von der belgischen Schokolade
mit Kumquat-Kompott & Zitrusflocken

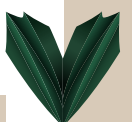
BELGISCHE WAFFEL

6

Hausgemachte Waffel mit Puderzucker

+ mit hausgemachtem Zwetschgenkompott & Vanilleeis

11





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

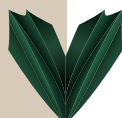
Alkoholgehalt < 0,5%

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 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

Sloe berry Gin, Tonic, Rosmarin – wild & wach mit Beeren
und Kräutern.

HANNOVER ROYAL SPRITZ

9

Ratskeller Pils, Haussecco, Holunderblüte – floral, süffig, lecker



FRUCHTIG & PRICKELND

Lillet Wild Berry (17%) ^{1,2,3,10,1,SR}	0,2l	9
Aperol Spritz (11%) ^{1,10}	0,2l	9
Aperol Rhubarb Spritz (11%) ^{1,10}	0,2l	9
Aperol Passion Fruit Spritz (11%) ^{1,10}	0,2l	9

SARTI ZITRONENSPRITZ

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.

SCHAUMWEINE

DEUTSCHER SECCO (10,5 %) - HAUSMARKE, MOSEL

0,1l 4
0,75l 25

SECCO ALKOHOLFREI, SEEBRICH, NIERSTEIN, RHEINHESSEN

0,1l 5
0,75l 29

2021 BLANC DE NOIR 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 BLANC BRUT PRESTIGE, BATTENFELD-SPANIER, HOHENSÜLZEN, RHEINHESSEN

0,75l 89

Gereifter Spitzensekt – komplex, nussig, mit feiner Säurestruktur.



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

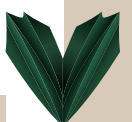


ROTH ROSÉ - ROTH	6	19	
------------------	---	----	--

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

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
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

