

HERITAGE

Herzlich Willkommen im GRILL des Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg.

Der GRILL ist eine würdevolle Hommage an den renommierten rheinischen Architekten Emil Fahrenkamp (1895–1966). Dieser entwarf im Jahr 1925 für die Familie Haerlin – die Gründerfamilie des Hotel Vier Jahreszeiten – vornehme Fest- und Gesellschaftsräume, aus denen später der ursprüngliche Jahreszeiten-Grill hervorgehen sollte. Das Restaurant zeichnete sich durch eine klare Formensprache, den Einsatz hochwertiger Materialien und die Liebe zum Detail aus.

Die Geschichte dieses besonderen Ortes wurde mit der Renovierung im September 2023 bewahrt und Fahrenkamps kreativer Gestaltungsreichtum in ein zeitgemäßes Design überführt.

Die Neugestaltung des GRILL knüpft an diese Tradition an. Sämtliche Möbel, Stoffe, Teppiche, Lampen sowie das Geschirr und Besteck wurden eigens von Manufakturen und kleinen Handwerksbetrieben angefertigt. Farben und Formen wurden sorgfältig auf die ursprünglichen Ideen abgestimmt, um eine harmonische Gesamtkomposition zu erschaffen.

Im GRILL liegt ein besonderes Augenmerk auf der beeindruckenden Lichtinszenierung. Kronleuchter und Lichtmobiles, mundgeblasene und handgeschliffene Glaskunst sowie kunstvolle Metallelemente erzeugen eine faszinierende Atmosphäre zu jeder Tageszeit. Im Restaurant schaffen kaukasischer Nussbaum, warme Farben wie Rostrot, Olivgrün und Taubenblau zusammen mit einem Kaminfeuer ein elegantes und wohnliches Ambiente.

Gleichzeitig präsentiert sich der angrenzende Ovale Salon als strahlend heller Raum in zarten Pastelltönen. Eine umlaufende Wandmalerei entführt die Gäste in eine fantastische Welt, die vom Hamburger Feenteich inspiriert ist und eine mannigfaltige Vegetation mit urbanen Stadtvillen und naturverbundenen Landschaftsgärten zeigt.

Der Ovale Salon lädt als exklusiver Ort zum Verweilen ein, wo klassische Brettspiele zur Entspannung und gehobenem Zeitvertreib einladen.

Wir wünschen Ihnen eine unvergessliche kulinarische Reise im GRILL.

Der GRILL ist täglich geöffnet von
12:00 Uhr bis 16:00 Uhr
Küchenschluss 14:30 Uhr

18:00 Uhr bis 00:00 Uhr
Küchenschluss 22:00 Uhr

RAW & SHUCKED

AUSTERN

Irish Rock Oyster	Stück	6
Gillardeau No2	Stück	7
Sylter Royal	Stück	9

Serviert mit Chester-Brot, Rotweinessig-Schalotten und Zitrone

KAVIAR

vom Altonaer Kaviar Import Haus

Serviert mit Blinis und klassischen Condiments

Ossetra, Malossol	
30g Dose	102
50g Dose	156
100g Dose	300

Siberian, Malossol	
30g Dose	60
50g Dose	96
100g Dose	180

Kaviar-Beilage

Reibekuchen mit Crème fraîche	Stück	4
-------------------------------	-------	---

SEAFOOD BAR

King Prawns American Cocktail Sauce	4 Stück	24
Norwegische Jakobsmuscheln Vom Southbend Grill, Kartoffelpüree, Champagnerschaum	2 Stück	28
Lobster Rolls Old Bay Seasoning Mayonnaise und geröstetes Brioche	2 Stück	34
King Crab Fenchel, Pfifferlinge, Kräuteröl		38
1/2 Atlantik-Hummer Cocktail-Sauce		46

SEAFOOD ETAGERE

30g Siberian Malossol Kaviar mit Blinis & Crème fraîche

2 Sylter Royal Austern

2 Gillardeau Austern

2 halbe Atlantik-Hummer

2 King Crab Legs

4 King Prawns

210

VORSPEISEN

Lachs-Tatar		28
Avocado und Zitrone		
Norwegischer Lachs, gebeizt und geräuchert		29
Reibekuchen, GRILL Mustard Cream, Salat Bouquet	Hauptgang	41
Räucheraal auf Kräuterrührei		30
Gebratenes Schwarzbrot, Salat Bouquet		
Büsumer Krabben-Cocktail		34
Cocktail Sauce, Frisée		
Carpaccio vom Rinderfilet		39
Rucola, Parmigiano Reggiano		
Hummer-Cocktail		46
Cocktail Sauce, Frisée		

SALATE

Grüner Blattsalat		19
Französische Vinaigrette		
Gemischter Salat		19
Französische Vinaigrette, Balsamico oder Joghurt Dressing		
Caesar Salad		22
Mit Poulardenbrust	+	11
Mit 3 gegrillten King Prawns	+	15

SUPPEN

Rinder Consommé Double	22
Pfifferlingscrèmesuppe	24
Schaumsuppe vom Atlantik-Hummer	29

Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir zahlreiche regionale Zutaten wie Büsumer Krabben, Eier und Kartoffeln vom Cassenshof aus der Lüneburger Heide, Holsteinische Milch oder saisonal verfügbare Produkte.
Unsere Mitarbeiter beraten Sie auch gerne zu Unverträglichkeiten und Allergene.

PASTA & RISOTTO

Linguine Pomodoro		32
Tomaten-Sugo, Basilikum, Pecorino Sardo	Vorspeise	26
Linguine mit Pfifferlingen		46
grüner Spargel, Zitrone, Petersilie	Vorspeise	34
Pfifferlings Risotto		49
Wildkräuter, Zitrone, Champagner	Vorspeise	36
Seafood Tagliatelle		54
Hummer & King Prawn, grüner Spargel	Vorspeise	39

FISH & SEAFOOD

Gegrillt oder klassisch in der Pfanne gebraten

Norwegischer Wildlachs	200g	45
Ganze Seezunge		Tagespreis
Wolfsbarsch	200g	46
½ Atlantik Hummer , gegrillt oder Thermidor		51
Catch of the Day		Tagespreis

Wählen Sie dazu Ihre favorisierte Sauce und Beilagen

Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir zahlreiche regionale Zutaten wie unsere Nordsee Seezunge oder saisonal verfügbare Produkte.
Unsere Mitarbeiter beraten Sie auch gerne zu Unverträglichkeiten und Allergene.

STEAK TATAR

Steak Tatar

Bratkartoffeln, Pommes Frites oder kleines Salat-Bouquet

Hauptgang 200 g 42

Vorspeise 120 g 33

„Jahreszeiten“ Schlemmerschnitte

35

Frisches Steak Tatar auf in Butter geröstetem Toast, kleines Salat-Bouquet

+ 10 g Ossetra, Malossol + 36

+ 20 g Ossetra, Malossol + 72

+ 10 g Siberian, Malossol + 24

+ 20 g Siberian, Malossol + 48

GRILL KLASSIKER

Gegrillter grüner Spargel

32

Bete, Pfifferlinge, Kichererbsen

„Jahreszeiten“ Burger

34

GOP US Prime Grade Beef, Cole Slaw, Pommes Frites

Wiener Schnitzel

39

Gurkensalat, Bratkartoffeln

Poulardenbrust vom Grill

39

Vichy-Karotten, Kartoffelpüree

STEAKS & SPECIAL CUTS

Gegrillt bei 800°C im amerikanischen „Southbend“ Infrarot-Steak-Grill

USDA Prime Beef

USDA Prime Beef, ein herausragendes Produkt aus den USA, präsentiert Spitzenqualität und exzellenten Geschmack. Das zarte, saftige Fleisch zeichnet sich durch beeindruckende Marmorierung aus, bietet eine Geschmacksexplosion für anspruchsvolle Gaumen und wird durch sorgfältige Züchtung und Fütterung höchster Standards gewährleistet.

NY Strip Loin 300g		75
Rib - Eye 350g		80
T-Bone Steak 500g	<i>empfohlen für 1-2 Personen</i>	115
Porterhouse 800g	<i>empfohlen für 1-2 Personen</i>	175

GOP US Gold Label Beef

Das Fleisch der Greater Omaha Packing Inc. aus Nebraska (GOP) steht weltweit für feinsten Geschmack und Textur beim Steakgenuss. Die weitläufigen Herden der Angus und Hereford Rinder entwickeln durch die Bewegung auf den großen Weiden und das gezielte Zufüttern von Mais ein Fleisch mit fein durchzogenem Fett, was zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis führt.

Ladies Cut 120g		54
Rinderfilet 200g		79
Chateaubriand 400g	<i>empfohlen für 2 Personen</i>	159
Tomahawk 1.100g	<i>empfohlen für 2-4 Personen</i>	198

Scottish Beef

Scottish Beef, ein Juwel aus den schottischen Highlands, bereichert unsere Grill-Speisekarte mit seinem unverwechselbaren Charakter und beeindruckender Qualität. Dieses erstklassige Rindfleisch stammt von Rindern, die in der rauchigen und weiten Landschaft Schottlands aufwachsen, und spiegelt den einzigartigen Terroir-Einfluss wider. Mit einer perfekten Mischung aus Marmorierung und festem Fleisch bietet das Scottish Beef einen intensiven Geschmack, der durch die natürliche Fütterung und traditionelle Züchtungsmethoden geprägt ist.

Bone In Rib-Eye Steak 600g	<i>empfohlen für 1-2 Personen</i>	150
----------------------------	-----------------------------------	-----

Australian Jack's Creek Wagyu

Die Jack's Creek Farm gehört seit 1991 zu den Vorreitern der Wagyu-Zucht außerhalb Japans. Das Jack's Creek Wagyu Beef ist weltweit eine begehrte Ware. Während das japanische Original durch seinen sehr hohen Fett-Anteil als Steak nur bedingt geeignet ist, verbindet das Jack's Creek Wagyu Zartheit, Biss und Saftigkeit zum ultimativen Steak-Fleisch.

Wagyu Beef BMS 7-8 200g 116

Kalb & Lamm

Lammkarrée aus Neuseeland 450g 54

Holländisches Kalbskotelett Double Chop 450g 66

Beilagen

Wählen Sie Ihre favorisierte Sauce und Beilagen

Je Beilage 8

Grüne Blattsalat

Gemischter Salat

Gurkensalat

Vichy-Karotten

Waldpilze

Haricots Verts

Blattspinat

Wilder Brokkoli

Petersilienkartoffeln

Kartoffelpüree

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln

Pommes Frites,
natur oder getrüffelt

Pfifferlinge
gebraten oder in Rahm

12,5

Saucen

Je Sauce

6

Béarnaise

Pfefferrahm

Mustard Sauce

Champagnerschaum

Café de Paris Butter

Chimmichurri

Kaviar Beurre Blanc

10