



Café Condi im Hotel Vier Jahreszeiten um 1920



Vorspeisen



Carpaccio vom Rinderfilet

Parmigiano Reggiano, Rucola & Pinienkerne

39,00 €

Norwegischer Lachs, gebeizt und geräuchert

mit Reibekuchen, Senfcrème und Salat Bouquet

Kleine Portion

29,00 €

Große Portion

41,00 €

Büsumer Krabben Cocktail

Cocktail Sauce und Frisée

34,00 €

Räucheraal auf Kräuterrührei

Gebratenes Schwarzbrot, Salat Bouquet

30,00 €

Salate



Caesar Salat

Romanasalat, Croûtons, Parmesan, Caesar Dressing

22,00 €

mit gegrillter Loué-Maishähnchenbrust

33,00 €

mit gegrillter Black Tiger Garnelen

37,00 €

Gemischter Salat **V**

Bunte Kirschtomaten, Gurke, Radieschen

19,00 €

Französische Vinaigrette

Joghurt-Schmand Dressing

Balsamico Dressing

Suppe



Schaumsuppe vom Atlantik Hummer

29,00 €

Hauptgänge



Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

46,00 €

Blattspinat, Petersilienkartoffeln & Champagnerschaum

Jahreszeiten Grill Burger

34,00 €

GOP US Prime Grade Beef, Cole Slaw, Pommes Frites

Wiener Schnitzel

39,00 €

Bratkartoffeln, Rahm- Gurkensalat

Linguine Pomodoro 

Tomaten-Sugo, Basilikum, Pecorino Sardo

als Vorspeise

26,00 €

als Hauptgericht

31,00 €

Poulardenbrust vom Grill

Vichy Karotten , Kartoffelpüree

39,00 €

Dreierlei vom Blumenkohl 

Pinienkern, Wildkräuter, Mandelschaum

29,00 €

Sehr geehrter Gast, wir freuen uns,
Sie über alle Details unserer Gerichte im Hinblick auf die verwendeten
Produkte, Allergene und Zusatzstoffe hinweisen zu dürfen.
Bitte fragen Sie unser Service-Team
für weitere Informationen.

Dessert



Schokoladen Malheur

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
Beeren, Pistazieneis

16,00 €

Crème Brulée

Classique

12,00 €

Käseauswahl

von Affineur Bernard Antony, Mittelfrankreich und Hochebene 28,00 €

Eisspezialitäten



Eiscreme aus eigener Herstellung

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Pistzie, Salzkaramell

je Kugel 6,00 €

Sorbets aus eigener Herstellung

Zitrone, Waldbeere, Passionsfrucht

je Kugel 6,00 €

Kuchen



Gerne berät Sie unser Serviceteam des Café Condi über die Kuchen- und Tortenauswahl aus unserer hauseigenen Patisserie.

Kaffee & Tee



Tasse Kaffee*	8,00 €
Kännchen Kaffee*	12,00 €
Espresso*	7,00 €
Cappuccino, Café au lait*	9,00 €
Coffee Royal - mit Cognac	18,00 €
Irish Coffee	18,00 €
Portion Tee	14,00 €

*Fairtrade

Säfte & Softdrinks



Säfte

Apfelsaft, Traubensaft, Tomatensaft	0,2l	8,00 €
-------------------------------------	------	--------

Frisch gepresste Säfte

Orangensaft, Grapefruitsaft	0,2l	13,00 €
-----------------------------	------	---------

Softdrinks

Cola*, Cola light*, Cola Zero*, Fanta, Sprite		
Bitter Lemon**, Ginger Ale	0,2l	8,00 €

* enthält Koffein

** enthält Chinin

Wasser



San Pellegrino	0,75l / 0,25l	14,00 € / 8,00 €
Acqua Panna	0,75l / 0,25l	14,00 € / 8,00 €
Magnus Still	0,75l / 0,25l	14,00 € / 8,00 €
Magnus Classic	0,75l / 0,25l	14,00 € / 8,00 €
Regionales Mineralwasser aus Norddeutschland		

Weißwein



2022 Sancerre Delaporte

Sauvignon Blanc
Loire, Frankreich

0,15l 20,00 €

2021 Riesling GG Bockstein

Van Volxem, Mosel, Deutschland

0,15l 25,00 €

2022 Terlander Classico

Pinot Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Südtirol, Italien

0,15l 18,00 €

2020 Bourgogne Hoffmann Jeyer

Chardonnay
Burgund, Cote de Nuits, Frankreich

0,15l 18,00 €

Rotwein



2019 Chianti Classico Marchesi Antinori

Sangiovese
Toskana, Italien

0,15l 30,00 €

2018 Spätburgunder I -Lage

Franken, Deutschland

0,15l 25,00 €

2018 GSM Old Vines

Grenache, Syrah, Mourvèdre
Barossa Valley, Australien

0,15l 18,00 €

Bier



König Pilsener vom Faß

0,25l 8,00 €

Früher gingen wir sonntags in die Condi“ – liebevoll erzählen viele Hamburger von ihren ersten Besuchen im Hotel Vier Jahreszeiten. Dort traf man sich zum Kaffee und zum gemütlichen Plausch nach einem ausgiebigen Spaziergang um die Alster oder durch die eleganten Einkaufsstraßen der Innenstadt. Man saß auf dem so genannten „Heuboden“ – durch den ehemals auch die mitreisenden Pferde um die Jahrhundertwende in den Genuss der Gastlichkeit im Vier Jahreszeiten kamen – und blinzelte auf das glitzernde Wasser der Binnenalster. Es duftete nach frischem Kaffee und das Herz schlug höher, wenn die Condi Damen in weiß gestärkter Schürze und Häubchen kunstvolle Torten und Kuchen auf die Tische stellten.

Draußen vor der Tür stand die Condi Kutsche – ein Ponywagen mit Kutschbock und Laterne. Auf der Ladefläche stand ein riesiger Pralinen-karton, geziert mit einer noch größeren Schleife. Die Aufschrift „Lieferung ins Haus – Torten, Kuchen, Pralinen und Eis“ versprach vielen Gästen auch den süßen Genuss für zu Hause.

Mit der Eröffnung der Konditorei „Café Condi“ 1934 gelang es Fritz Haerlin, der im selben Jahr die Geschäfte seines Vaters Friedrich Haerlin übernahm, die Stilepoche des Biedermeier wieder aufleben zu lassen. Die Kunstgegenstände, Kronleuchter und Lampen, die das Café Condi in ihrem neuen Gewand auch heute schmücken, sind um das Jahr 1830 datierte Originale und wurden liebevoll aufgearbeitet.

Die besondere Verbundenheit zur Region und Ursprünglichkeit zeigen sich in den handgearbeiteten Holzeinbauten, wie in einem traditionellen Kaufmanns-laden und dem Farbspiel der Binnenalster aus hellen Naturtönen, zartem grau und weiß abgesetzten Holzkassetten. Durch die mit Federn bestickten Gardinen blicken auch heute die Gäste auf die Alsterschwäne und über dem Wasser kreisenden Möwen – zwei der 43 verschiedenen Vogelarten, die an der Alster heimisch sind.

Das Ambiente der neuen Condi erinnert an die Sonnenreflexe auf der Alster und macht das Wachwerden zu einem angenehm sinnlichen Erlebnis. Wie in einer Landhausküche duftet das frische Brot aus dem traditionellen guss-eisernen Backofen von Wenz 1919. Frische Eierspeisen und gesundes Obst werden vor den Augen der Gäste nach Ihren Wünschen zubereitet – natürlich und ausschließlich mit Lebensmitteln, die dem höchsten Bio-Standard ihrer Klasse entsprechen.

