

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 Gesellschafts-Räume, 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.

AUSTERN

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

Serviert mit Chester-Brot, Rotweinessig-Schalotten und Zitrone

VORSPEISEN

Lobster Rolls	2 Stück 34
Old Bay Seasoning Mayonnaise und geröstetes Brioche	
King Prawns	4 Stück 24
American Cocktail Sauce	
Norwegischer Lachs, gebeizt und geräuchert	29
Reibekuchen, GRILL Mustard Cream, Salat Bouquet	Hauptgang 41
Lachs-Tatar	28
Avocado und Zitrone	
Büsumer Krabben-Cocktail	34
Cocktail Sauce, Frisée	
Hummer-Cocktail	46
Cocktail Sauce, Frisée	
Räucheraal auf Kräuterrührei	30
Gebratenes Schwarzbrot, Salat Bouquet	
Carpaccio vom Rinderfilet	39
Rucola, Parmigiano Reggiano	
Steak Tatar	
Bratkartoffeln oder Pommes Frites, kleines Salat-Bouquet	
Hauptgang 200 g	42
Vorspeise 120 g	33

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
Crèmesuppe vom Hokkaido Kürbis	24
Schaumsuppe vom Atlantik-Hummer	29

PASTA & RISOTTO

Seafood Tagliatelle	54
Hummer & King Prawn, grüner Spargel	39
	Vorspeise
Linguine Pomodoro	32
Tomaten-Sugo, Basilikum, Pecorino Sardo	26
	Vorspeise
Trüffel Risotto	49
Grana Padano, Champagner, frischer Herbsttrüffel	36
	Vorspeise

GRILL KLASSIKER

Wiener Schnitzel Gurkensalat, Bratkartoffeln	39
Poulardenbrust vom Grill Vichy-Karotten, Kartoffelpüree	39
„Jahreszeiten“ Burger GOP US Prime Grade Beef, Cole Slaw, Pommes Frites	34
Gegrillter Hokkaido Kürbis Linsen, Soja Joghurt, Granatapfel	32

VOM GRILL

Ladies Cut 120g	69
USDA Prime Rinderfilet 200g Grüner Spargel, Kartoffel Gratin, Jus	89
USDA Prime NY Strip Loin 300g Hericots Verts, Pommes Frites, Café de Paris Butter	86
USDA Prime Rib Eye 350g Wilder Brokkoli, Trüffel Pommes, Sauce Bernaise	89
Norwegischer Wildlachs Blattspinat, Petersilien Kartoffeln, Senf Sauce	56
Wolfsbarschfilet Vichy Karotten, Kartoffelpüree, Champagnerschaum	58

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 Fische stammen aus nachhaltiger Fischerei oder verantwortungsvoller Aquakultur.
Unsere Mitarbeiter beraten Sie auch gerne zu Unverträglichkeiten und Allergene.

DESSERTS

Crème Brûlée Classic	14
Saisonale Obst Variation	24
Schokoladensoufflé	22
Heiße Himbeeren, Vanilleeis	
<i>Dieses Erlebnis servieren wir Ihnen gerne im Dinner Service und benötigt 20 Minuten Zubereitungszeit.</i>	
Eiscreme und Sorbet	pro Kugel 7