

MENU

Vier Jahreszeiten
HANNOVER



[vierjahreszeiten_restaurant](#)



[vierjahreszeiten_restaurant](#)

Our culinary partners

in the

Four Seasons

Every employee and every supplier is an important part of the Vier Jahreszeiten.

Without them, we cannot live up to our high quality standards and our philosophy. Our cuisine aims to constantly evolve, but not lose sight of its origins. Our menu includes typical dishes from our grandparents, steakhouse classics, childhood memories from home and modern, seasonal interpretations.

The following suppliers are important partners of our philosophy:

Whole beef nose to tail, meat specialties:	Thieße country butchery
Meat from straw-fed pigs, sausage specialties:	Gramann country butchery
Game meat:	Jan, Florian & Eike from the Aller-Leine valley
Wagyu beef:	Wagyu Auetal
Beef for our steaks:	Beef farmers from Schleswig Holstein
Baked goods:	Backgeschwister - Kirchhorst
Trout & Char:	Pflüger family - Forellenhof, Wedemark
Potatoes:	Söder family - Kartoffelspezi, Wedemark
Spices:	Holland family - Altes Gewürzamt
Ice cream and sorbet specialties:	Julian - Eismanufaktur Birne & Beere, Hannover
Asparagus:	Backhaus family - Backhaus Hof
Salat:	Permaculture - Kirchhorst
Coffee:	Hanoverian coffee factory

Responsibility

Start instead of talking.

We want to take responsibility as role models when it comes to suitability for grandchildren, regionality, environmental protection and animal welfare. With us you can not only eat deliciously, but also with a clear conscience. Of course, this is just the beginning, but our goal is to focus as much as possible on regionality, suitability for grandchildren and animal welfare.

Suitability for grandchildren:



Suitable for grandchildren refers to an immensely important topic that has so far been completely ignored by society. We want to change this.

It means that something is suitable for future generations. In our specific case it is about sustainable cultivation of the products used.

Regionality/origin:



from Hannover



from Lower Saxony



from Germany

Animal welfare:



Animal welfare includes the aspects of physical health, the ability to carry out natural behaviors and the emotional well-being of the animals. The best example is the straw pig. As the name suggests, these pigs live on straw in the stable. They have plenty of space, lots of exercise and therefore a healthy stable climate.

Specialty:



The last of our four categories relates more to the “tasteful responsibility” towards our guests. There are traditional classics, but also innovative dishes that are only available in the form and taste at Reimanns Eck. These have a special origin, are a special product or contain a unique preparation.

Vorweg

starters

Carpaccio vom Weiderind ^{52,61,66} **14.90**

mit Trüffelvinaigrette, marinierten Wildkräutern,
Sauerteigbrotchip & gehobeltem Parmesan

*carpaccio of grass fed beef with truffle vinaigrette, marinated wild herbs,
sourdough bread chip & grated parmesan*

Karamellierter Ziegenfrischkäse ^{52,54,61,75} **12.90**

mit Rote Bete, karamellisierten Walnüssen
& Wildkräutern

*caramelised goat's cream cheese with beetroot, caramelised walnuts
& wild herbs*

Rosa Roastbeef ^{52,54,61} **14.50**

mit Ziegenfrischkäse, Tomatenvinaigrette & Wildkräutern

pink roast beef with goat's cream cheese, tomato vinaigrette & wild herbs

Aus dem Suppentopf

soups

Hausgemachte Rinderkraftbrühe ^{52,54,60,66} **8.90**

mit Kräuterflädle, Mettklößchen & Gemüse

homemade beef broth with herb patties, fat dumplings & vegetables



Kürbissuppe ^{52,59,60} **7.90**

mit gerösteten Kürbiskernen & Kernöl

pumpkin soup with roasted pumpkin seeds & pumpkin seed oil

Hausgemachte Maronencrèmesuppe ^{52,60} **8.50**

mit Preiselbeeren & Schmand

homemade chestnut soup with cranberries & sour cream

FrISChe PflüCksalate

fresh salads

Jeder Salat wird mit **veganem Hausdressing, Granola & Frankfurter grüner Sauce** serviert.

each salad is served with vegan house dressing, granola & frankfurter green sauce

Kleiner Beilagensalat ^{52,54,59,61,66,71,73,76} **7.50**
mit Wildkräutern, Gurke, Paprika & Kirschtomaten
small side salad with wild herbs, cucumber, bell pepper & cherry tomatoes

Großer Salat ^{52,54,59,61,66,71,73,76} **14.90**
mit Wildkräutern, Gurke, Paprika, Kirschtomaten
& Knoblauchbrot
*large salad with wild herbs, cucumber, bell pepper,
cherry tomatoes & garlic bread*

Salat Paderborner-Hähnchenbrust ^{52,54,59,61,66,71,73,76} **21.90**
mit gegrillter Paderborner Landhähnchenbrust, Wildkräutern,
Gurke, Paprika, Kirschtomaten & Knoblauchbrot
*salad with paderborn chicken breast, wild herbs, cucumber,
bell pepper, cherry tomatoes & garlic bread*



Salat Lachsfilet ^{52,54,55,59,61,66,71,73,76} **23.50**
mit gebratenem Lachsfilet & hausgemachter Frankfurter grüner
Sauce, Wildkräutern, Gurke, Paprika, Kirschtomaten &
Knoblauchbrot
*salmon fillet salad with fried salmon fillet & homemade frankfurt green sauce,
wild herbs, cucumber, bell pepper, cherry tomatoes & garlic bread*

Von Flüssen & Meeren

fish

Gebratenes Saiblingsfilet ^{2a,52,60,66} **25.90**
von Familie Pflüger aus der Wedemark mit Kürbisrisotto
& Kürbiskernöl
*roasted char fillet from the Pflüger family from Wedemark with pumpkin risotto
& pumpkin seed oil*

Gebratenes Lachsfilet ^{52,55,61,66} **24.90**
mit Zitronen-Senfbutterm, Rosenkohl & Kürbispüree
fried salmon fillet with lemon mustard butter, brussels sprouts & pumpkin puree



Vier Jahreszeiten – Kult – unsere Steaks

our steaks

Unser Rindfleisch von der Färsé stammt von einer bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mit Höfen in Schleswig Holstein & im Norden von Niedersachsen. Aufgezogen, geschlachtet & verarbeitet wird ebenfalls in Norddeutschland. Tiergerechte Haltung, lückenlose Rückverfolgbarkeit & Transparenz in der Verarbeitung, sind neben der mindestens 20 tägigen Reifung die Qualitätsmerkmale des außergewöhnlichen Fleisches. Dies & die geringe Entfernung, im Vergleich zur klassischen Steakhausware, machen für uns den Unterschied.

Das hochqualitative Rindfleisch wird bei bis zu 500 Grad auf unserem amerikanischen Steakhausgrill kross und saftig, je nach gewünschter Garstufe gegrillt.

Rinderfilet ^{52,54,66} <i>beef filet</i>		200g	38.90
Rumpsteak ^{52,54,66} <i>rumpsteak</i>		250g	36.90
Flanksteak ^{52,54,66} <i>flanksteak</i>	 	300g	29.50
Rib Eye ^{52,54,66} <i>rib eye</i>		350g	41.50

Wir servieren unsere Steaks mit hausgemachter Kräuterbutter & Knoblauchbrot. Außerdem haben Sie die Wahl zwischen **Fritten**, **Bratkartoffeln** oder **Wildkräutersalat**.

Beilagen supplements

Fritten <i>fries</i>		5.50
Speckrosenkohl ^{2a,52} <i>bacon brussels sprouts</i>		6.90
Bratkartoffeln ^{2a,52} <i>fried potatoes</i>		5.50
Saisonaler Wildkräutersalat ^{52,54,59,61,66,71,73,76} <i>seasonal wild herb salad</i>		7.50

Fleischlos glücklich meatless

Hausgemachte Käsespätzle ^{52,54,59,61,66,71,73,76} aus handgepressten Knöpfeln mit Wildkräutersalat & Röstzwiebeln <i>homemade cheese spaetzle made from hand-pressed dumplings with wild herb salad & fried onions</i>		16.50
Vegane handgemachte Kürbismaultaschen ^{59,66,73} mit gebratenem Rosenkohl & Kürbispüree <i>vegan handmade pumpkin ravioli with roasted Brussels sprouts & pumpkin puree</i>		19.50
Vegane Currywurst ^{57,60,66} mit hauseigener Currysauce, Fritten & Gurkensalat <i>vegan "currywurst" with our homemade curry sauce, fries & cucumber salad</i>		16.50

Unsere Klassiker von Wiesen und Weiden classics


<p>Schweinefilet „Batamog“ ^{2a,52,54} mit Sambalhollandaise, Palmenherzen & Bratkartoffeln <i>medallions of the country pig with homemade sambal hollandaise, palm hearts & roasted potatoes</i></p>		<p>24.90</p>
<p>Steakhausrippchen ^{52,54,66} 2 Stränge mit hausgemachter Honig-Chili-Marinade, Knoblauchbrot, Pommes & Sour Cream <i>2 strands steakhouse spareribs with homemade honey chili marinade, garlic bread, french fries & sour cream</i></p>		<p>26.90</p>
<p>Holzfällersteak vom Strohschwein ^{2a,52,60} mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter & Bratkartoffeln <i>steak from straw pork with braised onions, herb butter & fried potatoes</i></p>		<p>16.90</p>
<p>Cordon Bleu vom Strohschwein ^{52,54,60,66} mit Pfeffersauce, Pommes & hausgemachtem Gurkensalat <i>straw pig cordon bleu with pepper sauce, french fries & homemade cucumber salad</i></p>		<p>23.90</p>
<p>Schnitzel vom Calenberger Strohschwein mit Pommes & Zitrone ^{2a,52,54,59,61,66,71,73,76} <i>escalope from the calenberg pork with french fries & lemon</i></p>		<p>16.90</p>
<p>...mit Beilagensalat <i>with side salad</i></p>		<p>+ 5.00</p>
<p>...mit Champignonrahm ⁵² <i>with mushroom cream</i></p>		<p>+ 5.00</p>
<p>...mit Pfeffersauce ⁵² <i>with pepper sauce</i></p>		<p>+ 4.00</p>
<p>...mit Sambalhollandaise ^{52,54} <i>with sambalhollandaise</i></p>		<p>+ 4.00</p>

Unsere Klassiker von Wiesen und Weiden classics

- Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rumpsteak**   **31.90**
mit geschmorten Zwiebeln, hausgemachten Röstzwiebeln,
& Bratkartoffeln 52,60,66
*roast onion roast from the simmental rump steak with braised onions,
homemade roasted onions & fried potatoes*
- ...mit Beilagensalat** **+ 5.00**
with side salad
- Rosa Roastbeef (kalt) vom Weiderind** 2a,52,54,55,59,60,61,71,73,76  **19.90**
mit Sauce Tatar, Wildkräutersalat & Bratkartoffeln
*pink roast beef (cold) of pasture beef with tartar sauce,
wild herb salad & fried potatoes*
- Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb** 52,54,66  **30.90**
mit Preiselbeeren & Bratkartoffeln
*wiener schnitzel from meadow veal with cranberries
& fried potatoes*
- Geschnetzeltes vom Strohschwein** 52,54,66   **22.90**
mit gerahmten Champignons
& handgemachten Butterknöpfle
slices of straw pig with framed mushrooms & handmade butter dumplings
- Currywurst Vier Jahreszeiten** 2a,52,60,61,66  **13.90**
vom Strohschwein mit hauseigener Currysauce,
Fritten & Röstzwiebeln
*"currywurst" of straw pig, with homemade curry sauce,
fries & fried onions*

Zum Abschluss

desserts

Warmer Schokoladenbrownie von Original Beans Schokolade ^{52,54,66,75}  **8.90**

mit Vanilleeis von Birne & Beere, Karamellsauce & karamellisierten Walnüssen

warm chocolate brownie from original Beans chocolate with Pear & Berry vanilla ice cream, caramel sauce & caramelized walnuts

Zweierlei Mousse von Original Beans Schokolade ^{52,54,66,73}  **8.90**

mit Luftschokolade, Beeren & Himbeersauce

two types of mousse from original Beans chocolate with air chocolate, berries & raspberry sauce

Hausgemachte Eierlikörmousse ^{52,54,66} **6.90**
mit Zwetschgenkompott

homemade eggnog mousse with plum compote

Kugel Eis von der Eismanufaktur Birne & Beere ^{52,54,66}  **je 2.80**

aus der Calenberger Neustadt in den Sorten:

Schokolade, Vanille, Streusel-Erdbeerkuchen (vegan), Brombeersorbet (vegan), Joghurt-Blaubeereis, Walnuss-Karamell

scoop of ice cream from the Pear & Berry ice cream factory from calenberger neustadt in the varieties: chocolate, vanilla, streusel strawberry cake (vegan), blackberry sorbet (vegan), yogurt-blueberry ice cream, walnut caramell ice

2 Kugeln Walnuss-Karamelleis von Birne & Beere ^{52,54,66,75} **7.90**

mit heißem Zwetschgenkompott & Sahne

2 scoops of pear & berry walnut caramel ice cream with hot plum compote & whipped cream

„Döhrener Turm“ Waffel mit...

„doehrener turm“ waffle with...

...Puderzucker ^{52,54,66} **6.50**

...powdered sugar

...heißem Zwetschgenkompott & Sahne ^{52,54,66} **8.90**

...hot plum compote & whipped cream

...heißem Zwetschgenkompott, Vanilleeis & Sahne ^{52,54,66} **9.90**

...hot plum compote, vanilla ice cream & whipped cream

Zusatzstoffkennzeichnung

(1) mit Farbstoffen, (2) mit Konservierungsstoffen, (2a) Nitrat, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (8) mit Milcheiweiß, (9) koffeinhaltig, (10) enthält eine Phenylalaninquelle,

(52) Lactose, (53) Krebstiere, (54) Ei, (55) Fisch, (56) Erdnuss, (57) Soja, (59) Schalenfrüchte, (60) Sellerie, (61) Senf, (62) Sesam, (63) Schwefeloxyd, (64) Lupine, (65) Weichtiere, (66) Weizen, (67) Dinkel, (68) Kamutt, (69) Roggen, (70) Gerste, (71) Hafer, (72) Hybridstämme, (73) Mandeln, (74) Haselnuss, (75) Walnuss, (76) Cashewkerne