

## Verantwortung

Anfangen statt Reden. Wir wollen als Vorbilder in Sachen Einzeltauglichkeit, Regionalität, Umweltschutz und Tierwohl Verantwortung übernehmen. Man kann bei uns nicht nur lecker, sondern auch mit gutem Gewissen essen. Natürlich ist dies erst der Anfang, aber unser Ziel ist es, so weit wie möglich auf Regionalität, Einzeltauglichkeit & Tierwohl zu setzen.

## Einzeltauglichkeit:



**Einzeltauglich** bezeichnet ein immens wichtiges Thema, welches von der Gesellschaft, bislang komplett außer acht gelassen wird. Dies wollen wir ändern. Es bedeutet, dass etwas für nachfolgende Generationen tauglich ist. In unserem konkreten Fall geht es um einen nachhaltigen Anbau der verwendeten Produkte.

## Tierwohl:



Das **Tierwohl** umfasst die Aspekte körperliche Gesundheit, die Ausführbarkeit von natürlichen Verhaltensweisen und das emotionale Wohlbefinden der Tiere. Bestes Beispiel ist das Strohschwein. Wie der Name schon sagt, leben diese Schweine auf Stroh im Stall. Sie haben reichlich Platz, viel Bewegung und dadurch ein gesundes Stallklima.

## Spezialität:



Die letzte unserer vier Kategorien bezieht sich eher auf die "**geschmackliche Verantwortung**" unseren Gästen gegenüber. Es gibt traditionelle Klassiker, aber auch innovative Speisen, die es in der Form & Geschmack nur im Vier Jahreszeiten gibt. Diese haben eine besondere Herkunft, sind ein spezielles Produkt oder beinhalten eine einzigartige Zubereitung.

## Regionalität/Herkunft:



aus Hannover



aus Niedersachsen



aus Deutschland

# Auswahlkarte

## Vorspeisen

### **Carpaccio vom Weiderind**

mit Trüffelvinaigrette, marinierten Wildkräutern, Sauerteigbrotchip & gehobeltem Parmesan  
€ 12.50  
\*\*\*

### **Gelbe Thaicurrysuppe**

mit Gemüsejulienne  
€ 6.90

## Hauptgänge

### **Salat Paderborner Hähnchen**

mit gegrillter Paderborner Hähnchenbrust, Wildkräutern, Gurke, Paprika, Kirschtomaten, veganem Hausdressing, Granola & Knoblauchbrot  
€ 18.90  
\*\*\*

### **Fish & Chips**

im Gildebierteig gebacken mit hausgemachter Remoulade & Gurkensalat  
€ 15.90  
\*\*\*

### **Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rumpsteak**

mit geschmorten Zwiebeln, hausgemachten Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & Wildkräutersalat  
€ 27.90

## Hauptgänge

\*\*\*

### **Cordon Bleu vom Strohschwein**

mit Pfeffersauce, Pommes & hausgemachtem Gurkensalat  
€ 18.50  
\*\*\*

### **Beefburger Vier Jahreszeiten**

mit Rindfleischpatty, geschmorten Zwiebeln, Gouda, Salat, hausgemachter BBQ-Sauce, Burgersauce & Pommes  
€ 15.90  
\*\*\*

### **Kürbis-Chiabratling**

mit tomatisiertem Sommergemüse & Wildkräutersalat  
€ 15.90  
\*\*\*

## Desserts

### **Zweierlei Mousse von Original Beans Schokolade**

mit Luftschokolade, Beeren & Himbeersauce  
€ 7.50  
\*\*\*

### **Hausgemachte Zitronenmousse**

mit Lemoncurd & Karamellcrumble  
€ 6.90

