



## Vorspeisen

Quiche Lorraine   Schnittlauchdip   Wildkräutersalat	€ 9,00
Büffelmozzarella mariniert bunte Tomaten   rote Zwiebeln   Rucola   Parmesandressing	€ 14,00
Mixed Antipasti Chorizo   Aioli   Hummus   Röstbrot   mariniertes Gemüse   Manchego-Käse   Oliven	€ 16,00
Mixed Veggie Antipasti <sup>✓</sup> Aioli   Hummus   Röstbrot   mariniertes Gemüse   Manchego-Käse   Oliven	€ 15,00
Tomatensuppe   Crème fraîche   Basilikum <sup>✓</sup>	€ 7,50

## Salatbowls

Wildkräutersalat   marinierter Ziegenkäse   <sup>✓</sup> Honig – Chilib dressing   Tomaten   Gurken   allerlei Hülsenfrüchte	€ 15,00
Caesersalat   Croûtons   Parmesan	€ 12,00
✓ Mit Hähnchenbrust	€ 17,00
✓ Mit Falafel <sup>✓</sup>	€ 16,00



## Pasta

Linguine Bolognese Rindfleischsauce   Kirschtomaten   Kräuter   Parmesan	€ 16,00
Penne Arrabiata <sup>✓</sup> Pikante Tomaten-Paprikasauce   cremiger Parmesan	€ 14,00
Tagliatelle Verde <sup>✓</sup> Spinat   Kirschtomaten   Pesto   Parmesan	€ 14,00

## Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen Crème fraîche   Zwiebeln   geräucherter Speck   Lauch	€ 15,00
Lachs Flammkuchen Rauchlachs   Meerrettich   Zwiebeln   eingelegter Apfel	€ 17,00
Allgäuer Flammkuchen <sup>✓</sup> Crème Fraîche   Zwiebeln   Rösti   Raclette-Käse   Röstzwiebeln	€ 15,00



## Geht immer

Currywurst Wilde Ente €9,00  
Frische Bratwurst vom Metzger Schneider aus Iserlohn  
Pommes Frites

Wilde Ente Krüstchen €18,00  
Schweinerückenschnitzel | geröstetes Toast |  
Champignon-Rahm-Sauce | Spiegelei | Pommes Frites

## Poutine

Pommes Frites | Mayonnaise | Ketchup  €5,00

Süßkartoffel-Pommes | Mayonnaise | Ketchup  €7,00

Pommes Frites Poutine „Montreal“  €9,00  
Champignon-Rahm-Sauce | Cheddar | Spiegelei

Pommes Frites Poutine „Texas“ €9,00  
Chili con Carne | Chili-Cheese-Sauce | Käse

Pommes Frites Poutine „Madrid“ €9,00  
Chorizo | Hollandaise | Kräuter | Manchego-Käse



## Burger

Alle Burger werden mit Pommes Frites serviert.

Classic Cheeseburger € 18,00  
Patty | BBQ Sauce | Cheddar – Käse |  
Tomate | Gurke | Salat | Burgercreme

Allgäuer Schmaus € 19,00  
Patty | Kartoffelrösti | Schweizer-Raclettekäse | Salat |  
Burgercreme | Schmorzwiebeln

Mediterran € 19,50  
Patty | Salsa | Aioli | Chorizo | Parmesan | Tomate | Gurke | Salat

Bitte wähle für die oben aufgeführten Burger zwischen

- 180g Rinderpatty, Hähnchenbrust oder Beyond Meat
- Brötchen: Brioche Bun, Rosmarin Bun oder Sauerteig Bun

Backpott Burger € 19,00  
Backfisch | Remoulade | Rote Bete | | Gurkensalat | Blattsalat | Röstzwiebeln

Wildduck Burger € 18,00  
Gezupftes Entenfleisch | Pflaumen-Chutney | Salat | Tomate |  
Gurke | Burgercreme



### Wenn es mehr sein darf:

1 Patty mehr	zzgl. € 4,00	Bacon	zzgl. € 2,00
Doppelt Käse	zzgl. € 1,00	Süßkartoffelpommes	zzgl. € 2,00
Spiegelei	zzgl. € 1,00	Beilagensalat	zzgl. € 5,50

### Dips zur Wahl:

Mayonnaise	zzgl. € 0,50	Aioli	zzgl. € 1,00	Hummus	zzgl. € 1,00
Ketchup	zzgl. € 0,50	Sourcream	zzgl. € 1,00	Guacamole	zzgl. € 1,00
BBQ-Sauce	zzgl. € 1,00				

## Für kleine Enten

(für Kinder bis 12 Jahre)

Penne mit Tomatensauce und Parmesan 	€ 6,90
Kinderburger vom Rind mit Pommes Frites	€ 7,90
Hähnchenschnitzel   Rahmspinat   Drillinge	€ 8,90

Besucht gerne auch unsere Bar „Blaue Eule“ im Hotel Vier Jahreszeiten  
für spannende Drinks und einen netten Ausklang des Abends  
Montag – Samstag 18-01 Uhr



## Süße Ente

New York Cheesecake   Kirschkompott   Vanilleeis <sup>✓</sup>	€ 9,00
Panna Cotta   Balsamico-Erdbeeren	€ 8,00
Ella Stracciatella Eisbecher <sup>✓</sup>	€ 4,00
Waffelzeit - Donnerstag & Sonntag <sup>✓</sup>	bis 17 Uhr
✓ Heiße Kirschen	zzgl. € 1,00
✓ Vanilleeis	zzgl. € 1,00
✓ Sahne	zzgl. € 0,50
Landkuchen – täglich anders <sup>✓</sup>	€ 4,50

Besucht gerne auch unsere Bar „Blaue Eule“ im Hotel Vier Jahreszeiten  
für spannende Drinks und einen netten Ausklang des Abends  
Montag – Samstag 18-01 Uhr



## Vorweg

<b>Kalte Wilde Ente</b> Weißwein, Soda, Zitrone, Zucker, Sekt	0,2 l	€ 6,50
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup, Prickelstoff, Soda, Limette, Minze	0,2 l	€ 6,90
<b>Hugo alkoholfrei</b>  Holunderblütensirup, alkoholfreier Sekt, Soda, Limette, Minze	0,2 l	€ 6,90
<b>Campari Spritz</b> Campari, Prickelstoff, Soda, Orange	0,2 l	€ 6,90
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prickelstoff, Soda, Orange	0,2 l	€ 6,90
<b>Aperol alkoholfrei</b>  Monin Bitter, alkoholfreier Sekt, Soda, Orange	0,2 l	€ 6,90
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet, Beeren, Minze, Wild Berry	0,2 l	€ 6,90
<b>Tropical Aperol</b> Aperol, Maracuja, Sekt, Soda	0,2 l	€ 6,90
<b>Prickelstoff</b> Deutscher Riesling Sekt, trocken	0,1 l	€ 5,50

Besucht gerne auch unsere Bar „Blaue Eule“ im Hotel Vier Jahreszeiten  
für spannende Drinks und einen netten Ausklang des Abends  
Montag – Samstag 18-01 Uhr



## Alkoholfreie Getränke

Wasser Viva con Aqua	0,33 l	€ 3,00
<i>Leise oder Laut</i>	0,75 l	€ 6,50
Mistelhain Tonic	0,2 l	€ 3,50
<b>Ambition</b> Zitrusfruchtdestillat		
<b>Signature</b> Gewürzdestillat		
<b>Trend</b> Himbeer- und Erdbeerdestillat		
<b>Heaven</b> Bitter Lemon Premium		
Schweppes Wild Berry	0,2 l	€ 3,50
Fruchtsäfte diverse Sorten	0,3 l	€ 3,70
<i>Schwarze Johannisbeere, Sauerkirsche, Banane, Orange</i>	0,5 l	€ 5,30
<i>Maracuja, Rhabarber und Apfel</i>		
Apfelsaft naturtrüb – regionales Produkt – Äpfel von Sauerländer Obstwiesen	0,3 l	€ 3,70
<b>Wilde Ente Limo</b>	0,3 l	€ 4,00
Schweppes Wild Berry, Ginger, Beeren, Zitrone, Soda	0,5 l	€ 6,00
<b>Fritz Getränke</b>		
<i>Kola, Kola Zuckerfrei, Orangenlimo, Zitronenlimo, Misch Masch, Apfelschorle, Rhabarbersaftschorle, Melone, Apfel-Kirsch-Holunder</i>	0,2 l	€ 2,90

Besucht gerne auch unsere Bar „Blaue Eule“ im Hotel Vier Jahreszeiten  
für spannende Drinks und einen netten Ausklang des Abends  
Montag – Samstag 18-01 Uhr





## Bier vom Fass

Waldstadt Brauerei Iserlohn Pils	0,3l	€ 3,40
Kellerpils, Echte Braukunst, Macht Lust auf mehr...	0,5l	€ 5,50
Grevensteiner	0,3l	€ 3,40
	0,5l	€ 5,50

## Bier in Flaschen

Maisels Hefeweizen hell/ alkoholfrei	0,5l	€ 5,50
Veltins alkoholfrei/ Radler alkoholfrei	0,33l	€ 3,50
Heineken	0,33l	€ 3,50
Veltins Malz	0,33l	€ 3,50
Veltins Pülleken	0,33l	€ 3,50
Peroni Nastro	0,33l	€ 3,50

Besucht gerne auch unsere Bar „Blaue Eule“ im Hotel Vier Jahreszeiten  
für spannende Drinks und einen netten Ausklang des Abends  
Montag – Samstag 18-01 Uhr



## Craft Beer & Spezialitäten-Bier

<b>WaldstadtBrauerei Vienna Red</b> Von Österreich im 18. Jahrhundert nach Iserlohn gebracht, feine Bitternoten, herbsüßes Aroma, angenehme Zitrusfrische	4,8 Vol.-%	€ 3,90
<b>WaldstadtBrauerei Black Lager</b> Dunkle Röstaromen, gebranntes Malz, erfrischend trocken (nicht in den Sommermonaten verfügbar)	4,8 Vol.-%	€ 3,90
<b>WaldstadtBrauerei Pale Ale</b> Intensive Hopfenaromen von Zitrusfrüchten, Pampelmuse und Grapefruit	4,8 Vol.-%	€ 3,90
<b>WaldstadtBrauerei Helles</b> Das ist mein Bier! Würzig, süffig und naturtrüb	5,3 Vol.-%	€ 3,90
<b>Kona Longboard Lager 0,355l, Hawaii</b> exotische & süße Fruchtnoten, leicht	4,6 Vol.-%	€ 5,20
<b>Sierra Nevada Pale Ale, USA</b> Südfruchtaromen, bitter, vollmundig	5,6 Vol.-%	€ 5,20
<b>Innis &amp; Gunn, Schottland</b> Caribbean rum cask, Scottish red beer	6,8 Vol.-%	€ 5,90
<b>Hop House 13, Ireland</b> Leicht und hopfenlastig, mit blumiger und zitrischer Note	5 Vol.-%	€ 4,90

Besucht gerne auch unsere Bar „Blaue Eule“ im Hotel VierJahreszeiten  
für spannende Drinks und einen netten Ausklang des Abends  
Montag – Samstag 18-01 Uhr



## Weißwein

Lunatio die Masi, Lugana	0,2l	€ 8,50
Weingut Masi, Venetien, trocken	0,75l	€ 28,00
Trauben der Rebsorte <b>Tribbiano</b> aus biologischem Anbau. Voll und ausdrucksstark. Intensive Früchte von Passionsfrucht, Zitrusfrüchten mit leichten Vanillenoten. Ausbau im Eichenfass.		
Grau.Weiß.Gut,Cuvée	0,2l	€ 7,90
Weingut Julius Zotz, Baden, trocken	0,75l	€ 26,50
Der Name ist Programm, hier vereint das Weingut die Rebsorten <b>Grauburgunder Weissburgunder</b> und <b>Gutedel</b> . Die Nase zeigt Aromen von Birne, Apfel, Melone, Grapafruit, Melisse, Mandeln und Akazienblüten.		
No Sex, Drugs & Rock´n Roll -just <b>RIESLING</b> for me, thanks!	0,2l	€ 7,90
Weingut Emil Bauer, Pfalz, trocken	0,75l	€ 26,50
Der Riesling überzeugt mit seinem klassischen Duft nach reifem Apfel und Weinbergfirsich. Ausbau im Eichenfass (1/3) sowie im Edelstahltank(2/3).		
If you are Racist, a Terrorist, or just an Asshole, don´t drink my <b>SAUVIGNON BLANC</b> , Weingut Emil Bauer, Pfalz, trocken	0,2l	€ 7,90
Jugendlicher Sauvignon Blanc mit klassischen Aromen von Stachelbeere, Kiwi und Limette.	0,75l	€ 26,50

## Weinschorlen Sechzisch Vierzisch

Weißwein + Wasser	0,275 l	€ 5,50
Weißwein + Wasser + Basilikum	0,275 l	€ 5,50
Roséwein + Orangenlimonade	0,275 l	€ 5,50

Besucht gerne auch unsere Bar „Blaue Eule“ im Hotel VierJahreszeiten  
für spannende Drinks und einen netten Ausklang des Abends  
Montag – Samstag 18-01 Uhr



## Roséwein

Diehl <b>ROSÉ</b>	0,2 l	€ 7,90
Weingut Diehl, Pfalz, feinherb	0,75 l	€ 26,50
Fruchtig und feinherb, erinnert an Aromen von Beeren und Hochreife Trauben. Vereint die Rebsorten <b>Portugieser</b> , <b>Cabernet Sauvignon</b> und <b>Dornfelder</b> .		

## Rotwein

<b>SPÄTBURGUNDER</b> "Alte Reben"	0,2 l	€ 8,50
Weingut Julius Zotz, Baden, trocken	0,75 l	€ 28,00
Klassischer <b>Spätburgunder</b> mit feiner Pinot-Würze gepaart mit Aromen von Kirschen, Waldbeeren und weißem Pfeffer. 12 Monate im Eichenholzfass gereift.		
My <b>MERLOT</b> is not the answer. It just makes you forget the question	0,2 l	€ 8,50
Weingut Emil Bauer, Pfalz, trocken	0,75 l	€ 28,50
Ein Wein, der vielleicht nicht die Lösung aller Alltagsorgen ist, aber sie uns für einige Zeit vergessen lässt. Intensiver Kirschrot mit Noten von Brombeere, Kirsche und Johannisbeere. Ausbau im Holzfass		
Lifili Salice Salente, <b>PRIMITIVO</b>	0,2 l	€ 8,50
Weingut A6mani, Salento, feinherb	0,75 l	€ 28,50
3 Frauen, 6 Hände und die Passion für guten Wein. Besticht mit tiefroter Farbe im Glas, intensiver Duft nach Kirschen, Pflaumen, Maulbeeren und leicht würzigen Geschmack nach mediterranen Kräutern		

Besucht gerne auch unsere Bar „Blaue Eule“ im Hotel VierJahreszeiten  
für spannende Drinks und einen netten Ausklang des Abends  
Montag – Samstag 18-01 Uhr



## Heißgetränke

Bohnenstoffs aus unserer eigenen Rösterei 60% Doce -Brasilien / 40% Doce -Mexiko	Tasse	€ 2,90
Kaffee Hag / koffeinfreier Kaffee	Tasse	€ 2,90
Espresso Classico aus unserer eigenen Rösterei	Tasse	€ 2,80
Doppelter Espresso Classico	Tasse	€ 5,50
Cappuccino	Tasse	€ 3,50
Milchkaffee	Tasse	€ 3,80
Latte Macchiato	Glas	€ 3,80
✓ mit Sojamilch oder Hafermilch	zzgl.	€ 0,50
Irish Coffee (4cl Jameson Whiskey)	Glas	€ 5,90
Heiße Schokolade	Tasse	€ 3,50
Sahne	Portion	€ 0,60

## Trink Meer Tee


Land in Sicht (Sanddorn, Orange, Vanille)	Tasse	€ 3,30
Reizklima (Aromatisierter Kräutertee)	Tasse	€ 3,30
Rückenwind (Beerengeschmack)	Tasse	€ 3,30
Auf Tauchstation (Sanddorn, Orange-Quitte)	Tasse	€ 3,30
Nichtschwimmer (Holunder Quitte)	Tasse	€ 3,30
Alle Mann an Bord (Schwarzer Tee Assam)	Tasse	€ 3,30
Anker Lichten (Grüner Tee, fein, herb, süßlich)	Tasse	€ 3,30
Frische Minze / Hot Water	Glas	€ 3,90
Ingwer / Hot Water	Glas	€ 3,90



## Spirituosen

<b><u>Bitter &amp; Liköre</u></b>	<b>2 cl</b>	<b><u>Obstbrand &amp; Grappa &amp; Korn</u></b>	<b>2cl</b>
Amaretto Villa Massa	€ 3,50	Stilvoll Williams Birne	€ 4,90
Berliner Luft	€ 3,50	Stilvoll Obstler	€ 4,90
Ouzo	€ 3,50	Sibona Grappa di Chardonnay	€ 4,90
<b><u>Rum</u></b>	<b>2 cl</b>	<b><u>Whiskey</u></b>	<b>4 cl</b>
Brugal Anejo	€ 5,80	Jameson Irish Wiskey	€ 8,00
Havana Club Anejo 7 Jahre	€ 8,00	Johnnie Walker Red Label	€ 6,50
<b><u>Wodka &amp; klare Brände</u></b>	<b>2 cl</b>	Jim Beam	€ 6,50
Moskovskaya Wodka	€ 3,50	Bushmills Single Malt 10 Years	€ 10,00
Jubiläums Aquavit	€ 3,50	Glenfiddich Single Malt Scotch 12 Years	€ 10,50

## Gin Tonic 5 cl

<b>Woodland Sauerland Dry Gin 45,3 Vol.-%</b> 	€ 14,50
Waldig-erdig, leichte Zitrusnote, herb-frisch, destilliert mit Sauerländer Quellwasser, + frei wählbares Tonic	
<b>Hendrick's Gin 44 Vol.-%</b>	€ 14,00
Klassiker mit leichter Rosennote, Wacholder und natürlich Gurke + frei wählbares Tonic	
<b>Monkey 47 Gin Schwarzwald Dry 47 Vol.-%</b>	€ 14,50
Koriander, Wacholderbeeren, Akazienblüten, Ingwer, wunderbare Zitrusnote + frei wählbares Tonic	
<b>Mistelhain Tonic</b>	
<b>Ambition</b> Zitrusfruchtdestillat	
<b>Signature</b> Gewürzdestillat	
<b>Trend</b> Himbeer- und Erdbeerdestillat	



Besucht gerne auch unsere Bar „Blaue Eule“ im Hotel Vier Jahreszeiten  
für spannende Drinks und einen netten Ausklang des Abends  
Montag – Samstag 18-01 Uhr



## Cocktails

Caipirinha - Cachaca, Limette, Rohrzucker	€ 9,50
Mojito - Bacardi Rum, Limette, Rohrzucker, Minze,	€ 9,50

## Alkoholfreie Cocktails

Ipanema 	€ 8,50
Maracujasaft, Ginger Ale, Limette, brauner Zucker	
Iserlohn Passion 	€ 7,50
Maracujasaft, Orangensaft, Bitter Lemon, Grenadine	

**Create your own Longdrink**  
**Nutze dafür gerne die Spirituosen und Softdrinks aus dieser Karte**

Besucht gerne auch unsere Bar „Blaue Eule“ im Hotel VierJahreszeiten  
für spannende Drinks und einen netten Ausklang des Abends  
Montag – Samstag 18-01 Uhr