

4ECK DRINKS DER WOCHE



MOCKTAILS

HOLLER DIE WALDFEE
Holunderbeere, SanBitter, Orange, Tonic
Elderflower, SanBitter, orange, tonic, rosemary
13,50

ERDBÄRIG
Erdbeere, Holunderblüte, Tonic, Basilikum
Strawberry, elderflower, tonic, basil
15

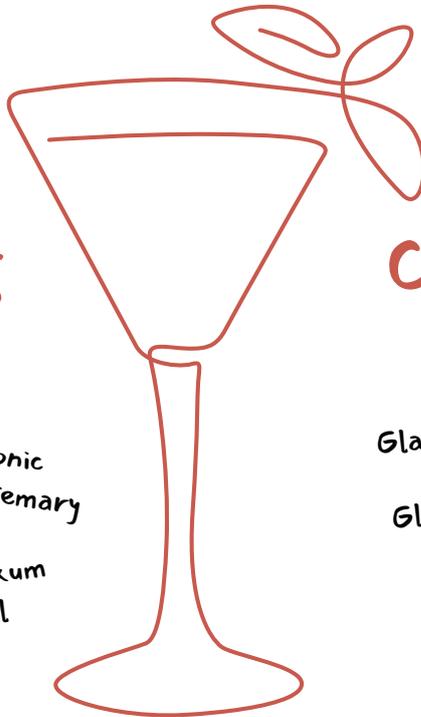
FIRE & ICE
Brennnessel, Zitrone, Tonic
Nettle, lemon, tonic
14

SPECIAL

TRISDI COCKTAIL
3 Überraschungen in "Probiertgröße"
mit oder ohne Alkohol
3 surprise drinks in tasting size
with or without alcohol
18

Warum trinkt man eigentlich einen
Aperitif?

Das Getränk soll den Appetit anregen
und die Zeit bis zur Vorspeise
überbrücken. Auch ist es eine Art
"Ankommen", mit dem ersten Getränk
nimmt man Abstand vom Alltag und
beginnt den abendlichen Genuss.



COCKTAILS

KLASSIKER
Glas Champagner Haton & Filles
blanc / Rosé
Glass of champagne blanc / rosé
16,50

FRAISINI
Erdbeere & Champagner
Strawberry & champagne
17

ESPRESSO MARTINI
Vodka, Kahlua, Vanille, Espresso
Vodka, Kahlua, vanilla, espresso
15

HUGO À LA 4ECK
Holunderblüte, Limette, Crémant, Minze
Elderflower blossom, lime, crémant, mint
14,50

VERGISS GIN TONIC
Gin, Cucumis, Gurke, Limette
Gin, cucumber Cucumis, lime
15

MAIBOWLE 4.0
Waldmeister, Zitrone, Crémant
Woodruff, lemon, Crémant
15



SPEISEKARTE 4ECK

BESONDERE SCHMANKERL



PRUNIER ST. JAMES KAVIAR
30 g - 119
Schnittlauch, Creme fraiche, Blinis
Chive, Creme fraiche, blinis

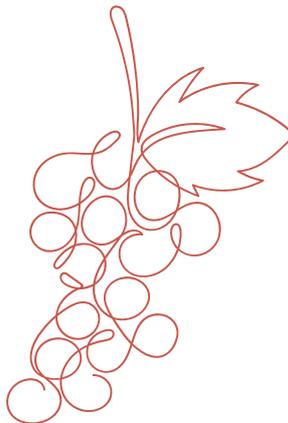
SYLTER ROYAL AUSTERN
Halbes Dutzend, Chesterbrot
Schalotten-Vinaigrette, Zitrone

Sylt Royal Oysters
half a dozen, Chester cheese bread
shallots vinaigrette, lemon

35

SCHWARZES GOLD
Italienischer Sommertrüffel

Black gold
Summer truffle, Italy
4,50 / g

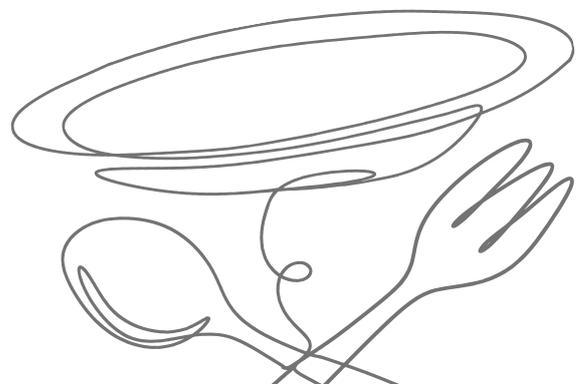


- Austern – gut zu wissen:
- Beträufelt man den Bart der Auster mit etwas Zitronensaft, zieht sich das Fleisch zusammen d.h. sie ist lebend frisch. Viele Feinschmecker sind allerdings gegen diesen Frischetest, da sie die Köstlichkeit aus dem Meer pur genießen möchten.
 - Austern verzehrt man lebend. Wenn man sie nicht kaut, klebt sie sich auf die Magenwände. Das ist schwer verdaulich.
 - Die Auster ist ein vollwertiges, stärkendes Lebensmittel mit zahlreichen essenziellen Nährstoffen: Vitamine (A, D, B1, B2, B3, B5, B6, B12, C), Mineralstoffe (Eisen, Calcium, Phosphor, Magnesium), Spurenelemente, hochwertige Proteine und Omega 3! Ein kalorienarmer Genuss für Gourmets!

Edle Tropfen

PERRIER-JOUET
Champagner
Grand Brut 0,75
165

DRAUTZ-ABLE JODOKUS
VPD, Qualitätswein, Gutsabfüllung
0,75 - 125
1,5 l Magnum - 235



MIX + MATCH

DAS 4ECK-WUNSCHMENÜ

Stellen Sie sich aus den nachfolgenden Speisen Ihr individuelles Menü zusammen.
Sie wählen immer einen Hauptgang + weitere Gänge.

Create your individual menu from the following items.
You always choose an entrée + other courses.

3 Köstlichkeiten 88
3 Delicacies

4 Köstlichkeiten 98
4 Delicacies

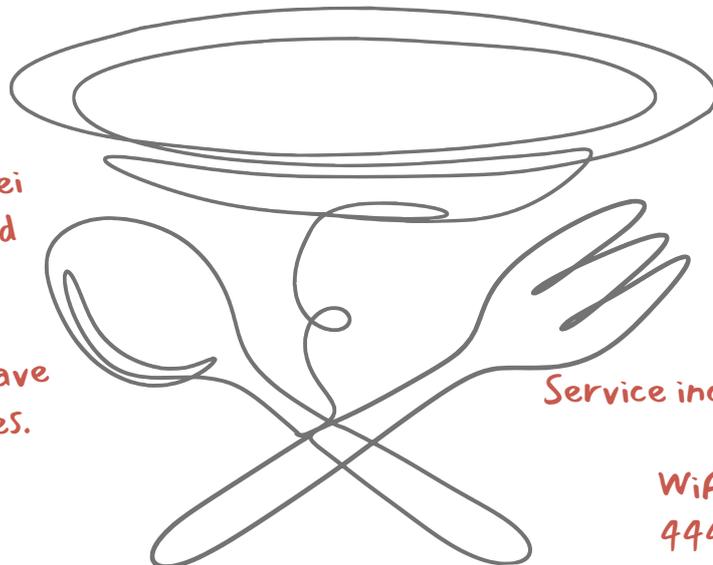
5 Köstlichkeiten 115
5 Delicacies

"Chefs Choice" 195

6 Gänge "Best of" inklusive Aperero & Weinbegleitung
6 courses "best of", aperero and wine pairing included

Bitte sprechen Sie uns bei Unverträglichkeiten und Allergien an.

Please inform us if you have intolerances or allergies.

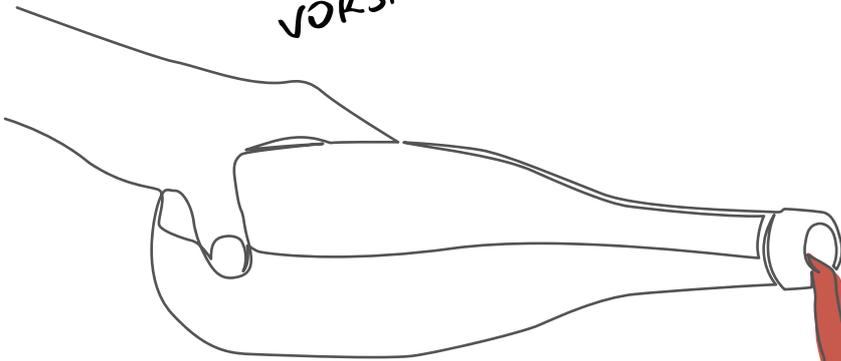
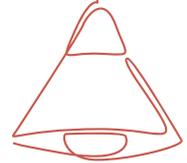


Service included - tip excluded.

WiFi: 4Eck Guest
4444Guest\$2019

EIN GUTER ANFANG

VORSPEISEN



TARTAR, FARCHANTER CHAROLAIS-RIND

Ur-Tomate, Speckmayonnaise & -schaum
Grüner Spargel, italienische Passionstrucht,
Kartoffel, Bärlauch

Beef tatar, regional Charolais
Ur-tomat, bacon mayonnaise & foam
green asparagus, Italian passion fruit, potato,
wild garlic

PLATZFISCH, SAIBLING

gebeizt, bunte Beete, schwarzer Rettich,
Mascarpone, Gurke, Wasabi, Yuzu

Char, Platzfisch
graved, beets, black radish, Mascarpone cream
cucumber, Wasabi, Yuzu

BLUMENKOHLEER

Mousseline, Crème, gebacken, eingelegt
Dinkel & Emmer, Öfmühle, Sindelsdorf
Eigelb, Trüffel, Yuzu

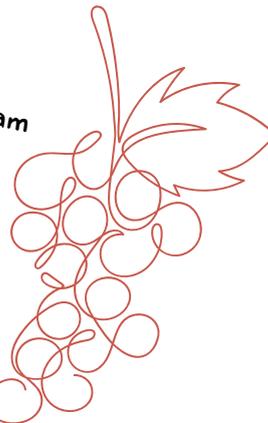
Cauliflowerx4
Mousseline, cream, baked, marinated
Spelt & emmer, Öff mill, Sindelsdorf
egg yolk, truffle



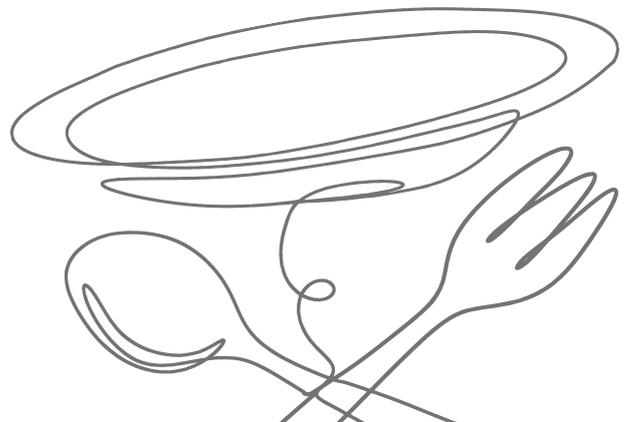
ETWAS GANZ BESONDERES

Tataki vom Reh, HeimatWild
Ponzu-Marinade, Chili, Sellerie, Koriander

Something really special...
Tataki from venison, HeimatWild
Ponzu marinade, chili, celery, coriander

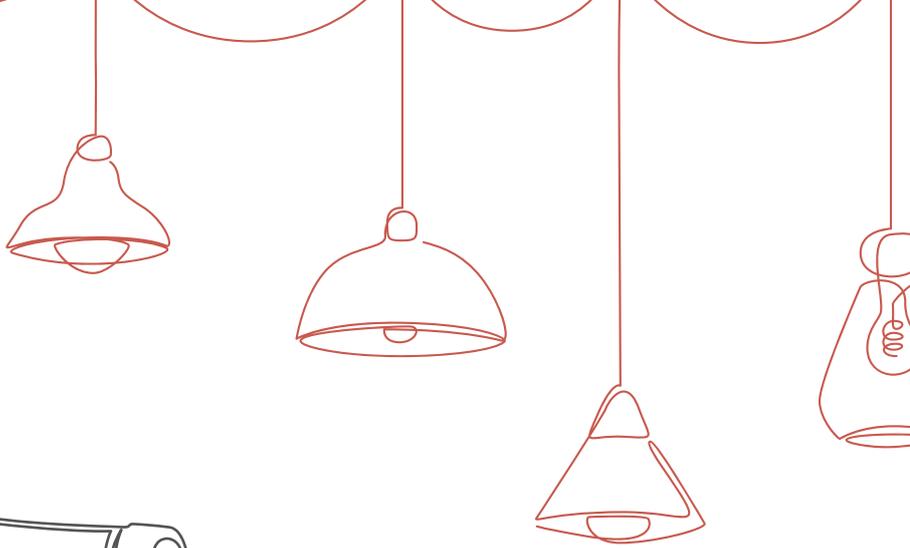


Was ist eigentlich ein "Platzfisch"?
Nicht was sondern wer. Platzfisch ist
der Name der Mittenwalder Fischzucht,
die seit dem ersten Tag Partner des
4Ecks ist und bekannt für eine
nachhaltige Zucht und daraus
resultierende eine sehr hohe Qualität.



HEISS ODER KALT?

SUPPEN & SORBETS



FRÜHLINGSSTANGERL

Spargelsüppchen, grün & weiß
Hofgarnele Ludwig, rein, nachhaltig, fair,
regional

Spring sticks
Asparagus soup, green & white
Sustainable shrimp Ludwig, fair, local, clean



SORBET

Zitrone-Basilikum - lemon basil
Blutorange - blood orange
Erdbeere - strawberry
Schwarze Johannisbeere - black currant

pur / pure € 3
mit Vodka / with vodka € 8
mit Champagner / with champagne € 10

KERSTINS FAVORITE

Thai Curry Suppe
Soba-Nudeln, Gemüse, Honigtomate, Hoisin,
Knoblauch Balsamico, Edamame, **vegan**

Thai Curry soup
Soba noodles, vegetables, honey tomato, hoisin,
garlic, edamame, **vegan**

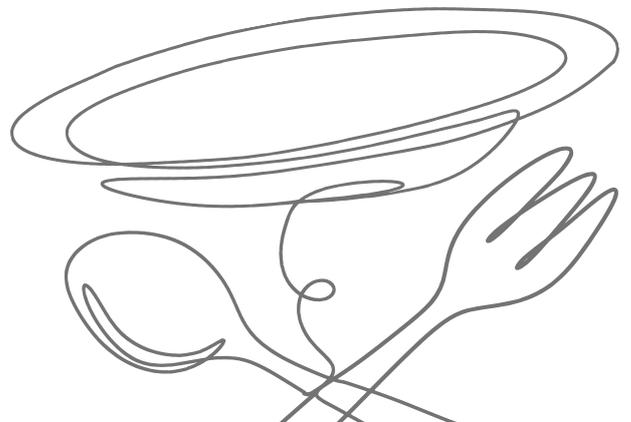
DER FISCH MUSS SCHWIMMEN

Platzfisch-Suppe, Rahm, Wurzelgemüse,
Knoblauch, Dill, Brotchip

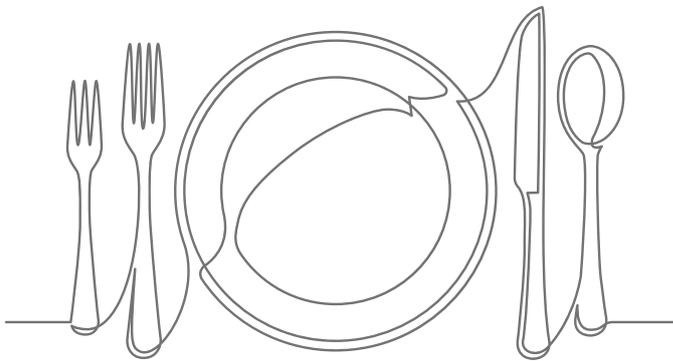
Fish soup
from local fish, cream, roots vegetables, garlic,
dill, bread chip



Warum ein "Eis" zwischendurch?
Sorbetes, auch gerne in Verbindung mit
Alkohol, werden häufig als
Zwischengang bei einem mehrgängigen
Menü gereicht, da sie die Verdauung
anregen und das Sättigungsgefühl
verringern. Zudem dienen sie der
Neutralisation zwischen den Gängen.



HAUPTSACHEN UND NEBENSACHEN



VERY VEGGIE

Tagliatelle, grüner Spargel, Shiitake-Pilze
Champignons, Salzpflaume, Nashi-Birne,
Hafer, Offmühle, schwarzer Knoblauch, Hoisin
rote Zwiebel

Very veggie

Tagliatelle pasta, green asparagus, Shiitake
mushrooms, salt plums, Nashi pear,
oats, Off grain mill, black garlic
hoisin, red onions

KABELJAU & KAVIAR

Beurre Blanc, Chicorée, Aprikose, Schnittlauch,
Tapioka, Prunier St. James Caviar

Cod fish & Caviar

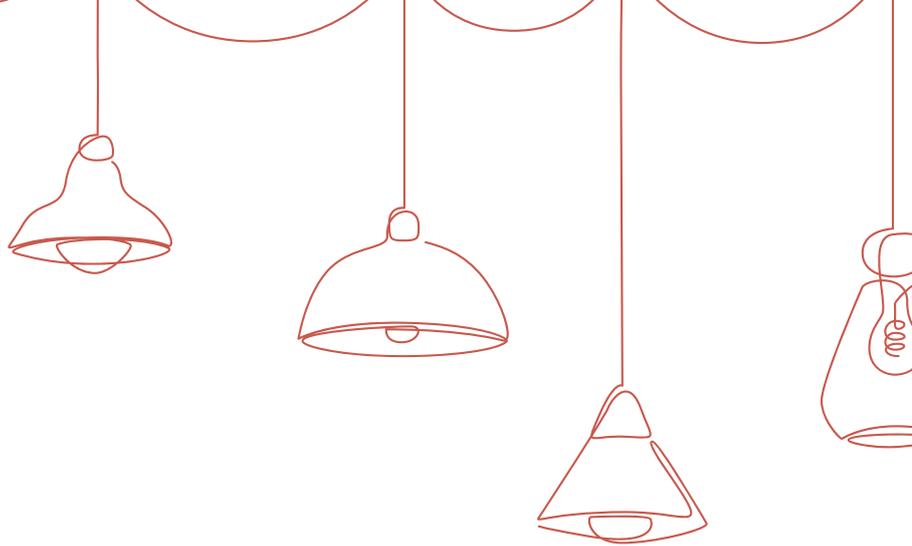
Beurre Blanc, chicorée, apricot, chive, tapioca
Prunier St. James Caviar

RINDERFILET & OCHSENBACKERL

Hofmetzgerei Lechner, Farchant
Rinderfilet 100 g & Ochsenbackerl, geschmort
Kartoffelpüree & Chips, Babyspinat, Gremolata

Beef fillet & Ox cheeks

Farm butcher Lechner, Farchant
Beef fillet 100 g & braised ox cheeks
mashed potato & chips, baby spinach, Gremolata



WERDENFELSER LAMM & KEULE

gebraten & geschmort
Apfel, Sellerie, Cranberries, Granatapfel, Pistazie

Werdenfels lamb
fried & braised, apple, celery, cranberries
pomegranate, pistacchio

TARTAR, FARCHANTER CHAROLAIS-RIND

Ur-Tomate, Speckmayonnaise & -schaum
Grüner Spargel, italienische Passionsfrucht
Kartoffel, Bärlauch
gebackenes Farchanter Onsen-Ei, Boanegger

Beef tatar, regional Charolais
Ur-tomato, bacon mayonnaise & foam
green asparagus, Italian passion fruit, potato,
wild garlic
baked Onsen egg

Zu jeder Hauptsache eine Nebensache.
Please choose a side for each entrée.

4 Eck-Pommes

4 Eck fries

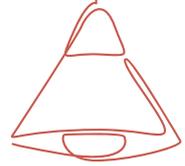
Geschmorte Süßkartoffel,
Schnittlauch, Sauerrahm
Braised sweet potato, chive, sour
cream

Deutscher Spargel, grün & weiß
Yuzu, Bärlauch
German Asparagus, green & white
Yuzu, wild garlic

Blattsalat mit gerösteten Nüssen
Leaf salad with roasted nuts



**SÜSS
GEHT IMMER**



TARTE AU CITRON

Zitrone, Zitronenverbene, Baiser
Karamell, Basilikum

Lemon tarte
Lemon, lemon verbena, meringue
caramell, basil



MACARONS

Zitrone, Pistazie, Schokolade, Kaffeekaramell,
Vanille, Himbeere

lemon, pistachio, chocolate, vanilla
coffee-caramel, raspberry

Wenn keine Pistazie dabei ist, war Uschi
schneller (Lieblingssorte 😊)...

KÄSEKUCHEN ANDERS

Selleriekuchen
Schafskäse-Creme, Hofladen beim Schweb,
Klais
Popcorn, Dattel

Say cheese! The different cheese cake.
Celery cake
sheep cheese cream,
farm shop "Beim Schweb", Klais
popcorn, dates

DIE GOLDENE KUGEL

Haselnuss, Mandel, Crunch, Gold
Schokolade, 70,5 %

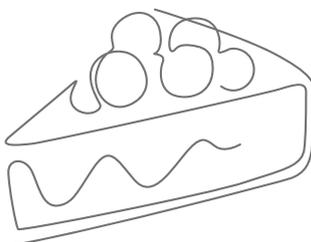
Chocolate temptation
Haselnut, almond, crunch, gold
chocolate, 70,5 %



PANNA COTTA

Erdbeere, Rhabarber, Mandel
Waldmeister, Zitronencreme

Panna cotta
Strawberry, rhubarb, almond
woodruff, lemon cream



In der klassischen Menüfolge trinkt man
den Kaffee erst nach dem Menü (im
Sommer darf es gerne auch mal die kühle
und alkoholische Variante eines Espresso
Martini sein). Zum Dessert wählt man
dann einen Dessertwein wie z. B.
Sauternes, VinSanto oder Eiswein.
Grundsätzlich gilt natürlich: Im 4Eck
gibt es keine "Regeln". Der eigene
Geschmack und die persönlichen Vorlieben
sind ausschlaggebend!