



VIER SINNE
RESTAURANT

RESTAURANT *Vier Sinne*

Vier Sinne – Genuss mit allen Sinnen erleben

Im Vier Sinne, direkt an der Annakirche
in Düren, verschmelzen Geschmack, Duft, Klang
und Gefühl zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Wir schaffen einen Raum, in dem sich jeder
willkommen fühlt und die Vielfalt der Sinne
gefeiert wird.



VIER SINNE
RESTAURANT

Vorspeisen

VITELLO TONNATO

Zart rosa Kalbfleisch, hauchdünn geschnitten,
auf einer feinen Thunfisch-Kapern-Creme 15,90

LACHS - AVOCADO - TATAR

Frisches Lachstatar mit reifer Avocado,
Sesam-Sojascreme auf Wildkräutersalat 14,90

CARPACCIO VOM RINDERFILET

Zartes Rinderfilet mit Parmesanspänen, Rucola
und einer feinen Honig-Dill-Sauce 15,90

BURRATA

& KARAMELLISIERTER PFIRSICH

Cremige Burrata auf Wildkräutern, mit hausgemachtem
Basilikum-Pesto und süßem Pfirsich 11,90

SCAMPI CATALANA

Zarte gegrillte Scampi, mariniert in Olivenöl, Zitrone
und frischen Kräutern und Knoblauch
– mediterran, pur und raffiniert 15,90



VIER SINNE
RESTAURANT

vom Rind

**BLACK ANGUS RUMPSTEAK (250g)
WHISKY-PFEFFERSOSSE**

Perfekt gegrillt, an cremiger Whisky-Pfeffersoße serviert mit knusprigen Pommes 30,90

SURF & TURF (250g)

Black Angus Rumpsteak trifft Riesengarnelen auf frischem Tagesgemüse mit ofenfrischer Folienkartoffel und Sour Cream 33,90

**BLACK ANGUS
PEPPERCrust STEAK (250g)**

Mit einer würzigen Pfefferkruste, begleitet von frischem, regionalem Gemüse, ofenfrischen Folienkartoffeln und cremiger Sour Cream 30,90

**HOLZFÄLLER - BLACK - ANGUS -
STEAK (250g)**

Saftiges Rumpsteak vom Grill, serviert mit geschmorten Zwiebeln, Champignons und Pommes Frites 30,90

**BLACK ANGUS RUMPSTEAK (250g)
CHAMPIGNON**

Zartes, aromatisches Rumpsteak vom Grill auf cremiger Champignon-Rahmsoße, serviert mit knusprigen Pommes 30,90

Fisch

KABELJAUFILET AUF ROTE - BETE - KARTOFFELPÜREE

Sanft gegartes Kabeljaufilet auf einem cremigen Püree aus Roter Bete und Kartoffeln, serviert mit buntem Gemüse aus der Region und einer fein abgestimmten Honig-Dill-Sauce 26,90

LACHSFILET

Sanft gebratenes Lachsfilet auf frischem regionalem Gemüse mit mit Baby-Kartoffeln und Sour Cream 25,90

SCAMPI GRILLIA

Fein gewürzte Riesengarnelen vom Grill mit Kräuter-Olivenöl, dazu Baby-Kartoffeln und frisches, buntes Gemüse aus der Region 27,90

vom Schwein

SCHWEINEFILET DIJON

Drei zarte Medaillons mit cremiger Dijon-Senfsauce, dazu Pommes Frites 22,90

SCHWEINEFILET COGNAC

Drei Medaillons in feiner Cognac-Pfeffersauce, dazu Pommes Frites 22,90

SCHWEINEFILET KRÄUTERBUTTER

Drei Medaillons mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und frisches Gemüse 22,90

Geflügel

POULARDENBRUST AUF ERBSEN - RISOTTO

Zart gegrillte Poulardenbrust auf cremigem Erbsen-Risotto, verfeinert mit Bärlauchpesto und gerösteten Mandeln 19,90

POULARDENBRUST AN KOKOS - CURRY - CREME

Saftig gegrillte Poulardenbrust an Kokos-Curry-Creme und Basmatireis 19,90

POULARDENBRUST IN HONIG - BALSAMICO - SOSSE

Zart gebratene Poulardenbrust in einer aromatischen Honig-Balsamico-Sauce, dazu knusprige Pommes Frites 19,90



VIER SINNE
RESTAURANT

Salate

VIER SINNE SALAT

Gegrillte Hähnchenbruststreifen auf knackigem buntem Salat, Baby Mozzarella und karamellisierte Walnüsse mit Himbeer-Kräuter-Vinaigrette 15,90

GEGRILLTE RIESENGARNELEN AUF GARTENBOUQUET

Knackige Blattsalate mit gegrillten Garnelen, verfeinert mit Himbeer-Kräuter-Vinaigrette 17,90

SALAT MIT ZIEGENKÄSE & WALNÜSSEN

Gegrillter Ziegenkäse, karamellisierte Walnüsse und Waldhonig auf frischen Blattsalaten 14,90

GRIECHISCHER BAUERN-SALAT

Frische Tomaten, knackige Gurken, würziger Schafskäse, milde Peperoni und saftige Oliven, verfeinert mit hausgemachter Kräuter-Vinaigrette 14,90

Vegetarische Gerichte

OFENKARTOFFEL MIT CHAMPIGNONS & RÖSTZWIEBELN

Große, im Ofen gebackene Kartoffel, verfeinert mit cremiger Sour Cream, frischen Kräutern, aromatischen Champignons und goldbraunen Röstzwiebeln 9,90

GOLDGEBRATENER BLUMENKOHL MIT CHIMICHURRI & ROTE-BETE-KARTOFFELPÜREE

Gegrillter Blumenkohl mit Kräuter-Knoblauch-Dip, dazu cremiges Püree aus Rote Bete-Kartoffeln 14,90

Pasta

BANDNUDELN MIT RINDERFILET- STREIFEN UND TRÜFFELCREME

Feine Bandnudeln in cremiger Trüffelsauce,
serviert mit zarten Rinderfiletstreifen

23,90

RICOTTA - BÄRLAUCH - RAVIOLI

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Bärlauch, in Butter-
Zitronensauce, mit Burratacreme & gerösteten Mandeln

19,90

BANDNUDELN MIT LACHS

Zart gebratener Lachs auf Bandnudeln, mit frischem Spinat,
Knoblauch, Weißwein-Sahnesauce und Parmesan

17,90

PENNE FILETTO

Zarte Schweinefiletspitzen mit gebratenen Champignons
in einer cremigen Tomaten-Sahnesauce, veredelt mit
frischem Basilikum und Parmesan

17,90

PENNE MIT SPINAT

Gebratener Spinat mit Zwiebeln, cremiger Sahnesauce,
würzigem Schafskäse und Parmesan

15,90

Für unsere kleinen Gäste

PENNE MIT TOMATENSAUCE

Klassisch, lecker und kindgerecht

7,90

CHICKEN NUGGETS

Knusprig gebacken, mit Pommes und Ketchup

8,90

Beilagen und Extras

BEILAGENSALAT	4,90
GEMÜSE EXTRA	5,90
FOLIENKARTOFFEL mit cremiger Sour Cream	6,90
ROSMARINKARTOFFELN	5,90
POMMES	4,90
SAUCEN EXTRA	5,90
SOUR CREAM	4,50
MAYO/KETCHUP	Portion 0,80
TRÜFFELMAYONNAISE	1,80

Nachspeisen

SCHOKOLADENSOUFLÉE Warmer, flüssiger Schokokern trifft auf Bourbon- Vanilleeis, Sahne & fruchtige Waldbeerensauce	9,90
CRÈME BRÛLÉE Feine Vanillecreme mit goldbraun karamellisierter Knusperkruste – ein französischer Klassiker	8,90
KÄSEVARIATION MIT FEIGENSENF Eine erlesene Auswahl französischer und regionaler Käse, begleitet von frischem Obst, knusprigem Baguette und einem feinwürzigen Feigensenf	14,90

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



VIER SINNE
RESTAURANT

Drinks

APERITIFS - SPRITZIG

ROSATO WILD BERRY Ramazzotti Rosato mit Wild Berry - fruchtig & erfrischend	6,50
MARACUJA SPLASH Zitronensorbet, Prosecco, Soda, Triple Sec & Maracujapüree	7,90
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe	6,50
HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette/Zitrone	6,90
MARTINI DRY / BIANCO	6,50

SEKT & PROSECCO

GLAS SEKT 0,1l	4,90
GLAS PROSECCO 0,1l	4,00
WEINSCHORLE 0,2l	4,90
FLASCHE SEKT 0,75l	32,90

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

ERDBEER-BASILIKUM-LIMONADE 0,4l	5,90
LAVENDEL-LIMONADE 0,4l	5,90

WARME GETRÄNKE

KAFFEE	3,20
ESPRESSO	2,90
ESPRESSO MACCHIATO	3,20
CAPPUCCINO	3,80
LATTE MACCHIATO	4,20
LATTE MACCHIATO MIT KARAMELL oder HASELNUSS-GESCHMACK	4,50
KAKAO	3,20
KAKAO MIT SAHNE	3,40
ENTKOFFEINERTER KAFFEE	3,20
TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)	3,20

KALTE GETRÄNKE

COCA COLA	3,40
AFRI COLA LIGHT	3,40
DIESEL	3,40
BLUNA ORANGE	3,40
BLUNA ZITRONE	3,40
RHODIUS TAFELWASSER	3,40
APFELSCHORLE	3,40
GEROLSTEINER	
MINERALWASSER FL. 0,75 L	6,90
GEROLSTEINER	
NATURELL FL. 0,75 L	6,90

SÄFTE & SCHORLEN

APFELSAFT	3,80
ORANGENSAFT	3,80
JAHNNISBEERSAFT	3,80
RHABARBERSAFT	3,80

BIERE

BITBURGER PILS 0,2 l	2,40
BITBURGER PILS 0,3 l	3,40
REISSDORF KÖLSCH 0,2 l	2,40
REISSDORF KÖLSCH 0,3 l	3,40
MEISELS WEIZEN 0,5 l	5,20
MEISELS WEIZEN	
0,0% ALKOHOLFREI 0,5 l	5,20
BITBURGER	
0,0% ALKOHOLFREI 0,33 l	3,80
BITBURGER FASSBRAUSE ZITRONE	
0,0% ALKOHOLFREI 0,33 l	3,80

SPIRITUOSEN (2 cl)

OUZO	3,50
LINIE AQUAVIT	3,50
AVERNA	3,50
RAMAZOTTI	3,50
JÄGERMEISTER	3,50
TEQUILA	3,50
SAMBUCA	3,50
BAILEY'S CREAM	4,90
GRAPPA	3,90
OBSTLER	3,50
WILLIAMS BIRNE	3,50
WHISKY (4 cl)	9,50
BAILEY'S (4 cl)	7,90



VIER SINNE
RESTAURANT

OFFENE HAUSWEINE

WEISSWEIN – VENEZIA (PINOT GRIGIO / CHARDONNAY) GLAS 0,2L / KARAFFE 0,5L	6,50 / 12,90
IMIGLIKOS (GRIECHISCHER WEISSWEIN, LIEBLICH) GLAS 0,2L / KARAFFE 0,5L	5,90 / 11,90
ROSÉWEIN – ROSATO GLAS 0,2L / KARAFFE 0,5L	6,50 / 12,90
ROTWEIN – CABERNET SAUVIGNON, MERLOT GLAS 0,2L / KARAFFE 0,5L	6,50 / 12,90
LAMBRUSCO (LIEBLICH) GLAS 0,2L / KARAFFE 0,5L	5,90 / 11,90

LONGDRINKS (2cl Alkohol)

ESPRESSO MARTINI Wodka, Kaffeelikör, Espresso	6,90
GIN TONIC (BOMBAY) Bombay Sapphire Gin, Tonic Water	7,90
WODKA (ABSOLUT) LEMON Wodka, Zitronenlimonade	7,50
BACARDI RUM COLA Bacardi Rum, Cola	7,50
WHISKY COLA (MONKEY SHOULDER) Whisky, Cola	8,90