



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



Salate

VIER SINNE
RESTAURANT

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

Als kleine Begleitung zu jedem Hauptgang erwartet Sie ein frischer Beilagensalat, eine liebevolle Geste aus der Küche.

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

ZANDERFILET AUF ROTE-BETE-KARTOFFELPÜREE

Sanft gegartes Zanderfilet 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 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

SCHWEINEFILET GORGONZOLA

Drei Medaillons mit Gorgonzolasauce,
dazu Pommes Frites

22,90

SCHNITZEL WIENER ART

Mit Pommes Frites und Preiselbeeren

19,90

PFEFFERRAHMSCHNITZEL

Mit Pommes Frites

19,90

Geflügel

POULARDENBRUST AN KOKOS-CURRY-CREME

Saftig gegrillte Poulardenbrust an Kokos-Curry-Creme
und Basmatireis

21,90

POULARDENBRUST IN HONIG- BALSAMICO-SAUCE

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

21,90

POULARDENBRUST MIT KRÄUTERBUTTER

Zart gebratene Poulardenbrust mit Kräuterbutter,
dazu knusprige Pommes Frites

21,90

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 Lachsfilet, mit frischem Spinat und Knoblauch in cremiger Weißwein-Sauce, verfeinert mit Parmesan

19,90

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

SPAGHETTI SCAMPI

Mit Riesengarnelen in Tomaten-Weißweinsauce, Knoblauch und frischen Kräutern

23,90

SPAGHETTI CARBONARA

Mit Guanciale, Eigelb, Pecorino Romano und Grana Padano

17,90

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		6,90
mit cremiger Sour Cream		
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 KAREMELL 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
JAHHNISBEERSAFT	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 c l)

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 c l)	9,50
BAILEY'S (4 c l)	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