

STADT RESTAURANT

Liebe Gäste,

das Herzstück des Hauses, das STADT RESTAURANT trägt seit Januar 2017 wieder den Namen, den es bereits 1910 mit der Hoteleröffnung erhielt. Das Restaurant und die Bar 1910 erzählen die spannende Geschichte des Reichshof Hamburg, geprägt durch die Jahrhundertwende und unterschiedliche Persönlichkeiten. Viele der denkmalgeschützten Elemente sind noch originalgetreu erhalten: Die edlen Marmorsäulen, die Deckenbeleuchtung sowie die wertvolle Holzvertäfelung mit prächtigem Dekor.

Mario Regensburg und Team kochen für Sie neben typisch deutschen Gerichten auch eine internationale kulinarische Auswahl. Mario schätzt regionale Zutaten in Bio-Qualität und kooperiert mit jungen, regionalen Unternehmen, die nachhaltig produzierte und fair gehandelte Lebensmittel anbieten.

Moderne und Klassik verknüpfen – ohne gestrig zu wirken – der Mittel- und Anziehungspunkt im Hotel – der perfekte Ort für ein Stadtgespräch – die gute Küche der Hansestadt!

Ihr Team vom STADT RESTAURANT

Dear guest,

Since January 2017, the heart of the establishment, the STADT RESTAURANT, has once again borne the name that it was given when the hotel opened in 1910. The restaurant and Bar 1910 tell the exciting history of the Reichshof Hamburg, dominated by the turn of the century and various personalities. Many of the listed elements have been kept faithful to the original, such as the fine marble columns, the ceiling lighting and the precious wood panelling with its splendid décor.

Mario Regensburg and his team will cook an international culinary selection for you in addition to typical German dishes. Mario values regional, organic ingredients and collaborates with young local companies that manufacture in a sustainable manner and offer fairly produced food.

Combining the modern with the classic without seeming too old-fashioned, this place is a central element and point of attraction within the hotel and the perfect place for a city meeting, as well as an excellent location for food in the Hanseatic city!

Your STADT RESTAURANT team

KLASSIKER CLASSICS

FILET MIGNON 29,00 EUR
REICHSHOF 'LE STEAK FRITES MIGNON'

Filet vom Eiderstedter Qualitätsrind / Petersilien-Senf-Butter /
Wildsalat / Pommes frites
Fillet of Eiderstedt quality beef / parsley mustard butter /
salad / chips

REICHSHOF CORDON BLEU 23,00 EUR
REICHSHOF CORDON BLEU

Knuspriges Kartoffelpüree / Schwarzwurzel-Erbsengemüse /
Kalbsjus
Crispy potato mash / black salsify and peas / veal jus

FEINES FILET VOM „KUTTERFISCH“ 26,00 EUR
FINE 'KUTTERFISCH' FILLET

Süßkartoffelpüree / Broccoli / Mandeln / Wildkräutern
Mashed sweet potatoes / broccoli / almonds / wild herbs

DAVOR STARTERS

SALAT VON KRAUT UND RÜBEN 13,00 EUR
CABBAGE AND TURNIP SALAD

Topinambur / Kürbis / Rote Rübe / Schnittlauch-Öl
Jerusalem artichoke / pumpkin / beetroot / chive oil

CEASAR SALAT „REICHSHOF STYLE“ 14,00 EUR
CEASAR SALAD „REICHSHOF STYLE“

Schönmoorer Huhn / Römersalat / Tomaten / Parmesancreme
Schönmoorer chicken / Romaine lettuce / tomatoes / Parmesan cream

SUPPE VON HEIMISCHEN FISCHEN 11,00 EUR
LOCAL FISH SOUP

Rauch-Öl / Bioland-Kartoffeln / Pflaumen
Smoked oil / Bioland potatoes / plums

DAZWISCHEN ON THE SIDE

GEFÜLLTE SEMMELKNÖDEL 12,00 EUR
FILLED BREAD DUMPLINGS

Bio-Petersilie / Spitzkraut / Paprikacreme / Feldsalat-Pesto
Organic parsley / sweetheart cabbage / paprika cream /
lamb's lettuce pesto

RAVIOLO 12,00 EUR
RAVIOLO

Trüffel / Butternage / Shiitake vom Bio-Pilzhof / Wilde Vitamine
Truffles / butter nage / organic shiitake mushrooms / wild vitamins

AUS DEM MEER DISHES FROM THE SEA

FANGFRISCHER WINTERKABELJAU 24,00 EUR
FRESHLY CAUGHT WINTER COD

Dill / Bohnen / Paprika / Polenta
Dill / beans / pepper / polenta

KOTELETTE VOM SEETEUFEL 26,00 EUR
MONKFISH CUTLET

Eiernudel-Risotto / Safranzwiebeln / Muschelsud
Egg noodle risotto / saffron onions / mussel stock

VOM LAND UND AUS DER REGION

DISHES FROM THE COUNTRY AND FROM THE REGION

DRY AGED RIBEYE STEAK 34,00 EUR
DRY AGED RIBEYE STEAK

Hausgemachte Mixed Pickles / Bioland-Stampfkartoffeln /
Kräuterseitling
Homemade mixed pickles / Bioland mashed potatoes /
king oyster mushrooms

SOUS VIDE GEGARTER BAUCH VOM LANDUROSCHWEIN 24,00 EUR
LANDURO PORK BELLY COOKED SOUS VIDE

Reichshof Brioche / Bio-Apfel / Weiß- und Rotkraut
Reichshof brioche / Organic apples / white and red cabbage

DANACH DESSERT

KÄSEAUSSWAHL VOM HOF BACKENSHOLZ 12,00 EUR
SELECTION OF CHEESES FROM HOF BACKENSHOLZ

Käsecrissini / saisonales Chutney / hausgemachtes Früchtebrot
Cheese grissini / seasonal chutney / homemade fruit bread

GEFÜLLTER „CREME-PUFF“ 12,00 EUR
FILLED CREAM PUFF

Zimtparfait / Fliederbeeren / Conference-Birne
Cinnamon parfait / elderberries / Conference pears

SCHOKOLADE „DELUXE“ 13,00 EUR
CHOCOLATE "DELUXE"

Passionsfrucht / karamellierte Schokolade / hausgemachter „Nippon“
Passionfruit / caramelised chocolate / homemade "Nippon"