

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

STEAK MIGNON „HOLSTEINER WEIDERIND“ Wildkräuter / mariniertes Gemüse / hausgemachte Fritten / Petersilien-Senf-Butter	31,00 EUR
STEAK MIGNON 'HOLSTEINER FREE-RANGE BEEF' Wild herbs / marinated vegetables / homemade fries / parsley-mustard-butter	
CORDON BLEU Kartoffelpüree / Bayrisch Kraut / Preiselbeeren / Schmand	24,00 EUR
CORDON BLEU Mashed potatoes / Bavarian cabbage / cranberries / sour cream	
WEISSER HEILBUTT Sauerkraut / Rahm / Trauben / Kartoffelplätzchen	25,00 EUR
WHITE HALIBUT Sauerkraut / cream / grapes / potato cookies	

DAVOR & SUPPEN STARTERS & SOUPS

GEBACKENER ZIEGENKÄSE 12,00 EUR
Bunte Bete / Chili / Erdnuss / Apfel
BAKED GOAT CHEESE
Colourful beetroot / chili / peanut / apple

FJORDFORELLE: RÄUCHERAAL 13,00 EUR
Gurke / Melone / Dill / Kaviar
FJORD TROUT: SMOKED EEL
Cucumber / melon / dill / caviar

LAUWARMES KALBSCARPACCIO „LINUMER KALB“ 14,00 EUR
Parmesan / Grüner Pfeffer / Spitzpaprika / Papayarelish
LUKEWARM VEAL CARPACCIO 'LINUMER VEAL'
Parmesan / green pepper / pointed peppers / papaya relish

HUMMERSUPPE 12,00 EUR
Gerösteter Blumenkohl / Hummerfleisch / Estragon
LOBSTER SOUP
Roasted cauliflower / lobster meat / tarragon

FLEISCH MEAT

GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN 28,00 EUR
Steckrübe / Linsen / Schwarze Aioli
BRAISED PORK CHEEKS
Turnip / lenses / black aioli

WILDSCHWEINRÜCKEN 26,00 EUR
Fermentierter Blumenkohl / Lauch /
kaltgerührtes Moosbeerenkompott / Schmand
WILD BOAR BACK
Fermented cauliflower / leek /
cold stirred cranberries compote / sour cream

GAUMENSCHMEICHLER CULINARY DELIGHTS

WACHSWEICHES BIOEI 11,00 / 16,00 EUR
Wurzelgemüse / Champagner-Senf-Sauce
WAXY ORGANIC EGG
Root vegetables / Champagne mustard sauce

BIO-FALAFEL „VEGAN“ 13,00 / 19,00 EUR
Grünkohl / Schwarzwurzel / Soja Joghurt / Minze
ORGANIC FALAFEL „VEGAN“
Green cabbage / black salsify / soy yoghurt / mint

WALDPILZRAVIOLI 14,00 / 21,00 EUR
Kartoffelschaum / Schalotten / gerösteter Knoblauch
WILD MUSHROOM RAVIOLI
Potato foam / shallots / roasted garlic

FISCH FISH

ROCHENFLÜGEL: AUSTERN 26,00 EUR
Spinat / Bio-Einkorn / Austernsauce
RAY WINGS: OYSTERS
Spinach / small organic spelt / oyster sauce

SKREI 25,00 EUR
geräucherter Kürbis / Lila Gnocchis / Pinien-Anchovisauce
SKREI
Smoked pumpkin / purple gnocchi / pine anchovy sauce

DANACH DESSERT

BÜFFELMOZZARELLA 11,00 EUR

Sizilianische Blutorangen / Rucola / Kräuter / Ciabatta
BUFFALO MOZZARELLA
Sicilian blood oranges / rocket salad / herbs / ciabatta

WEISSER SCHOKOLADENFLAN 12,00 EUR

Birne / Fliederbeeren / Haselnuss / Krokant
WHITE CHOCOLATE FLANE
Pear / raspberries / hazelnut / brittle

BAYRISCH CREME 11,00 EUR

Michel Cluizel / Sanddorn / Vanille
BAVARIAN MOUSSE
Michel Cluizel / seabuckthorn / vanilla

PASSIONSFRUCHTTÖRTCHEN 13,00 EUR

Sesam / Kokos / Ananas
PASSION FRUIT TARTLETS
Sesame / coconut / pineapple



GETRÄNKE-EMPFEHLUNGEN

DRINK RECOMMENDATIONS

HAUSAPERITIF 9,00 EUR
HOUSE APERITIF

REICHSHOF MOCKTAIL 7,50 EUR

CHAMPAGNER, SEKT & PROSECCO

CHAMPAGNE, SPARKLING WINE & PROSECCO

PERRIER JOUËT Grand Brut 0,1l 16,50 EUR
PERRIER JOUËT Grand Brut 0,75l 125,00 EUR
PERRIER JOUËT Rosé 0,75l 165,00 EUR

GELDERMANN Brut 0,1l 7,50 EUR
GELDERMANN Brut 0,75l 48,00 EUR
GELDERMANN Rosé 0,1l 7,50 EUR
GELDERMANN Rosé 0,75l 48,00 EUR

PROSECCO Terra-Serena 0,1l 5,50 EUR
PROSECCO Terra-Serena 0,75l 38,00 EUR

WASSER WATER

REICHSHOF QUELLE 0,2l 2,50 EUR
REICHSHOF QUELLE 0,7l 5,50 EUR
Still oder mit Kohlensäure
Still or sparkling

Der Reichshof besitzt eine eigene Wasserquelle, die ihren Ursprung in der Lüneburger Heide hat. Seinerzeit stand der Reichshof für den besten Kaffee und Tee der Stadt. Die wertvolle Tradition wird heute im Restaurant und Eventbereich fortgesetzt. Wir verzichten auf in Flaschen gefülltes Wasser, unterstützen somit die Umwelt und führen mit jeder verkauften Karaffe des Quellwassers eine Spende an die Hamburgische Regenbogenstiftung ab.

The Reichshof has its own water source that originates on Lüneburger Heide. In its time, the Reichshof was known for the best tea and coffee in the city. This precious tradition is now continued in the restaurant and event segment. We do not use water filled in bottles and thereby help to protect the environment. For every carafe of source water that we sell, we make a donation to the Hamburg Regenbogenstiftung foundation.

hamburgische-regenbogenstiftung.de

ROTWEIN RED WINE 0,2l / 0,75l

GERMANY 2015 SPÄTBURGUNDER Markgräflich Badisches Rebgut, „Bio“, Baden	12,00 / 42,00 EUR
ITALY O.J. ASIO OTUS, CABERNET SAUVIGNON / MERLOT / SHIRAZ Mondo del Vino, Puglia	10,00 / 36,00 EUR
2015 CHIANTI, SANGIOVESE / COLORINO / CANAIOLO Castello di Montauto, Tuscany	12,00 / 42,00 EUR
SPAIN 2013 CRIANZA TEMPRANILLO Ramon Bilbao, Rioja	10,00 / 36,00 EUR
SOUTH AFRICA 2014 CABERNET SAUVIGNON Zonnebloem, Stellenbosch	10,00 / 36,00 EUR
ARGENTINA 2015 MALBEC BARREL SELECTION Salentein, Mendoza	12,00 / 42,00 EUR

WEISSWEIN WHITE WINE 0,2l / 0,75l

GERMANY 2016 GRAUBURGUNDER Markus Pfaffmann, Pfalz	9,00 / 34,00 EUR
2016 RIESLING Villa Huesgen, „Riesling by the Glass“, Mosel	10,00 / 36,00 EUR
2016 CHARDONNAY Weingut Keth, „Bio“, Rheinhessen	12,00 / 42,00 EUR
ITALY “LE LEPRI” CHARDONNAY / SAUVIGNON BLANC / VERMENTINO Monte Guelfo, Tuscany	11,00 / 38,00 EUR
SOUTH AFRICA 2016 CHARDONNAY / PINOT NOIR Haute Cabrière, Franschhoek Valley	13,00 / 48,00 EUR
NEW ZEALAND 2015 SAUVIGNON BLANC Matua, Marlborough	12,00 / 42,00 EUR

ROSÉWEIN ROSÉ WINE 0,2l / 0,75l

GERMANY 2016 SPÄTBURGUNDER ROSÉ Markgraf von Baden, Bodensee	10,00 / 36,00 EUR
--	-------------------

BIER VOM FASS DRAUGHT BEER

RATSHERRN PILS, 4,9% 0,3l	4,50 EUR
RATSHERRN PILS, 4,9% 0,5l	6,50 EUR

FLASCHENBIERE BOTTLED BEERS

RATSHERRN ROTBIER, 5,2% 0,33l	5,00 EUR
RATSHERRN COAST GUARD – Westküsten India Pale Ale, 6,3% 0,33l	5,00 EUR

Ratsherrn: „Hopfen, Malz und Hamburg – das ist unser Leitsatz um gutes Bier zu brauen. Bei uns dreht sich alles um beste Rohstoffe, Leidenschaft und echtes Handwerk. Wir lieben es neue Bierstile auszuprobieren und alte noch besser zu machen. Frisches Brauhandwerk aus den Hamburger Schanzenhöfen. Prost!“

Ratsherrn: 'Hops, malt and Hamburg – these are our guiding principles for brewing good beer. With us, it's all about the best ingredients, passion and genuine craftsmanship. We love to try new beer styles and make old ones better. The art of fresh brewing from Hamburg's Schanzenhöfen. Cheers!'

BECKS 0,33l	4,50 EUR
BECKS alkoholfrei non-alcoholic 0,33l	4,00 EUR

FRANZISKANER 0,5l	5,50 EUR
Hefe-Weissbier naturtrüb	
Weissbier kristallklar	
Hefe-Weissbier dunkel	
Weissbier alkoholfrei non-alcoholic	

LIMONADEN, SCHORLEN & SÄFTE

SOFT DRINKS, SPRITZER & JUICES

FRITZ-KOLA & FRITZ-LIMO 0,2l	3,50 EUR
fritz-kola / fritz-kola zuckerfrei sugar-free	
fritz-limo orangenlimonade	
fritz-limo zitronenlimonade	
mischmasch kola-orangen-limonade	

FRITZ-SPRITZ 0,2l	3,50 EUR
fritz-spritz bio-apfelsaftschorle apple juice spritzer	
fritz-spritz bio-rhabarbersaftschorle rhubarb juice spritzer	
fritz-spritz bio-traubensaftschorle grape juice spritzer	

fritz-kola: „Eine der aufgewecktesten Kolas der Welt mit 25mg Koffein pro 100ml. Sie enthält echtes Kolanussextrakt und vielviel natürliches Koffein, was sie zum unverwechselbaren Wachmacher macht. fritz-kola wurde 2003 ins Leben gerufen, als sich zwei Studenten dazu entschlossen, mit einer besseren Kola mit höherem Koffeinanteil und einem Hauch Zitrone den Getränkemarkt aufzumischen. Ihre Mission: eine neue kola, die besser als alles ist, was die großen Brausekonzerne zu bieten haben. Übrigens: fritz-kola setzt auf Glasflaschen, weil Glas den Geschmack nicht beeinflusst und 100% wiederverwertbar und daher besonders nachhaltig ist.“

fritz-kola: 'One of the liveliest colas in the world with 25mg caffeine per 100ml. It contains real kola nut extract and lots of natural caffeine, making it an unrivalled stimulant. fritz-kola was founded in 2003 when two students decided to shake up the drinks market by producing a better cola with a higher caffeine content and a hint of lemon. Their mission? A new cola that is better than anything the major fizzy drinks companies have to offer. By the way, fritz-kola uses glass bottles because glass does not affect the flavour, is 100% recyclable and therefore particularly sustainable.'

SÄFTE JUICES 0,2l	3,00 EUR
Orange	
Cranberry	
Grapefruit	
Rhabarber rhubarb	

DIGESTIF 4cl

OBSTBRÄNDE FRUIT BRANDIES

FASSBIND LES VIEILLES BARRIQUES

Vieil Abricot – Aprikose, 40%	11,00 EUR
Vieille Cerise – Kirsche, 40%	11,00 EUR
Vieille Framboise – Himbeere, 40%	11,00 EUR
Vieille Poire – Birne (Williams), 40%	11,00 EUR
Vieille Prune – Pflaume, 40%	11,00 EUR

CALVADOS

Marquis de Saint Loup Fine, 40%	9,00 EUR
---------------------------------	----------

BRANDY

Cardenal Mendoza, Solera Gran Reserva, 42%	9,00 EUR
Carlos I, Solera Gran Reserva, 40%	9,00 EUR
Lepanto, Solera Gran Reserva, PX Cask, 40%	12,00 EUR

COGNAC

Frapin „Chateau Fontpinot“ XO, 40%	22,00 EUR
Martell VSOP, 40%	11,00 EUR
Pierre Ferrand 1840, 45%	9,00 EUR
Remy Martin 1738 Accord Royal, 40%	16,00 EUR
Remy Martin Coeur de Cognac, 40%	16,00 EUR
Geffard Henri, Vieille Réserve, 40%	22,00 EUR

ARMAGNAC

Baron de Sigognac VSOP, 40%	11,00 EUR
-----------------------------	-----------

GRAPPA

Nonino „Antica Cuvée“, 43%	14,00 EUR
Nonino Antica Cuvée cask strength, 59,9%	18,00 EUR
Nonino il Merlot, 41%	9,00 EUR

KAFFEE & TEE COFFEE & TEA

SEEBERGER KAFFEE

Kaffee coffee	3,50 EUR
Espresso	3,00 EUR
Espresso doppio	5,00 EUR
Café au lait	4,50 EUR
Cappuccino	4,50 EUR
Latte Macchiato	4,50 EUR
Heiße Schokolade hot chocolate	3,50 EUR

Seeberger: „Nachhaltigkeit heißt für uns bei Seeberger, uns kontinuierlich für mehr Qualität einzusetzen – Produktqualität und Lebensqualität. Daher überprüfen wir regelmäßig, ob wir unsere gesetzten Ziele erreichen und was wir noch besser machen können.“

Seeberger: 'For us at Seeberger, sustainability means continually focusing on ever greater quality – both product quality and quality of life. This is why we regularly assess whether we are achieving our targets and what we can do better.'

SAMOVA TEE TEA 0,3l

Diverse Sorten different types	3,50 EUR
--------------------------------	----------

Samova: „Das Original der modernen Teekultur aus Hamburg. Seit 2003 begeistert das innovative Unternehmen durch neue Geschmackserlebnisse aus besten Bio-Rohstoffen.“

Samova: 'The original modern tea culture from Hamburg. The innovative company has inspired with new flavour experiences from the best organic raw materials since 2003.'

ÖFFNUNGSZEITEN OPENING HOURS

MO. – SA.: 18.00 UHR BIS 23.00 UHR (LETZTE BESTELLUNG 21.30 UHR)

MON. – SAT.: 6 P.M. TO 11 P.M. (LAST ORDER 9.30 P.M.)

Änderungen behalten wir uns vor. Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld.

We reserve the right to make changes. All prices in euros inclusive of legally applicable VAT and service charge.

