

STADT RESTAURANT

ÖFFNUNGSZEITEN OPENING HOURS

MO. – SA.: 18.00 UHR BIS 23.00 UHR (LETZTE BESTELLUNG 22.00 UHR)

MON. – SAT.: 6 P.M. TO 11 P.M. (LAST ORDER 10 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.

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.

Küchenchef 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.

Der Mittel- und Anziehungspunkt des Hotels verknüpft Tradition und Moderne auf frische Art und Weise. Hier finden Sie den perfekten Ort für ein Stadtgespräch während Sie die gute Küche der Hansestadt genießen.

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.

Chef 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.

The hotel's centre and attraction combines tradition and modernity in a fresh way. Here you will find the perfect place for a common talk while enjoying the good cuisine of the Hanseatic city.

Your STADT RESTAURANT team

HINWEIS NOTICE

Natürlich nehmen wir Rücksicht auf Unverträglichkeiten. Geben Sie uns einfach einen Hinweis und wir kümmern uns darum. Glutenfrei, vegetarisch, laktosefrei, vegan? Gerne bieten wir Ihnen eine Allergenspezialkarte, die unsere Gerichte vorbildlich nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 auszeichnet.

Of course, we take intolerances into consideration. Just give us a hint and we will take care of it. Gluten-free, vegetarian, lactose-free, vegan? We would be pleased to offer you our special allergen menu, which distinguishes our dishes in an exemplary manner according to the regulation (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011.

KLASSIKER CLASSICS

STEAK MIGNON „HOLSTEINER WEIDERIND“ 29,00 EUR
Bohnen / Sellerie / Knusperkartoffel
STEAK MIGNON 'HOLSTEINER FREE-RANGE BEEF'
Beans / celery / crispy potatoes

CORDON BLEU VOM KALB 24,00 EUR
Wirsing / Pilze / Kartoffelpüree
CORDON BLEU OF VEAL
Savoy cabbage / mushrooms / mashed potatoes

KABELJAUFILET 21,00 EUR
Blutwurst / Topinambur / Zwiebel / Birne
COD FILLET
Black pudding / sunchoke / onion / pear

DAVOR & SUPPEN STARTERS & SOUPS

LINUMER KALB & SCHWERTFISCH 16,00 EUR
Kapern / Zitrone / Tomate
LINUM VEAL & SWORDFISH
Capers / lemon / tomato

BACHSAIBLING 14,00 EUR
Gurke / Apfel / Dill / Kapuziner
BROOK TROUT
Cucumber / apple / dill / nasturtium

GEBACKENER ZIEGENKÄSE 13,00 EUR
Feigen / Haselnuss / Wildkräuter
BAKED GOAT CHEESE
Figs / hazelnut / wild herbs

SUPPE VON DER ROTEN BETE 8,00 EUR
Meerrettich / Joghurt / Buchweizen
SOUP OF RED BEETS
Horseradish / yoghurt / buckwheat

GAUMENSCHMEICHLER CULINARY DELIGHTS

KÜRBIS-RISOTTO 13,00 / 18,00 EUR
Geräucherter Kürbis / Schwarze Nüsse / Kernöl / Parmesan
PUMPKIN RISOTTO
Smoked pumpkin / black nuts / seed oil / Parmesan cheese

MUSCHELTELLER 14,00 / 19,00 EUR
Tomate / Schwarzer Knoblauch / Chili / Foccacia
MUSSEL PLATE
Tomato / black garlic / chili / foccacia

FLEISCH MEAT

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 23,00 EUR
Kartoffel / Gurke / Wiesenkräuter / Preiselbeeren
VIENNESE SCHNITZEL OF VEAL
Potato / cucumber / meadow herbs / cranberries

ZWEIERLEI VOM REH 25,00 EUR
Kohlrabi / Wacholder / Kartoffelstrudel / Braune Butter
TWO KINDS OF VENISON
Kohlrabi / juniper / potato strudel / brown butter

FISCH FISH

SEETEUFEL 23,00 EUR
Chorizo / Paprika / Bohnen / Maisgrieß
MONKFISH
Chorizo / sweet peppers / beans / corn semolina

DORADENFILET 21,00 EUR
Erbse / Möhre / Kapern / Rosmarinbrot
GILTHEAD FILLET
Pea / carrot / capers / rosemary bread

DANACH DESSERT

BAYRISCH CREME 13,00 EUR

Sanddorn / Karamell / Pflaume
BAVARIAN CREAM
Sea buckthorn / caramel / plum

ORANGENSAVARIN 12,00 EUR

Holunderbeeren / Birne / Honigespuma / Buttermilch
ORANGE SAVARIN
Elderberries / pear / honey foam / buttermilk

SCHOKOLADENMALHEUR & ÄPFEL AUS DEM ALTEN LAND 12,00 EUR

Liebe Gäste, unser „kleines“ Malheur dauert 15 Minuten,
aber das Warten lohnt sich!
CHOCOLATE MISHAP & APPLES FROM „ALTES LAND“
Dear guests, our „little“ mishap takes 15 minutes,
but it's worth the wait!

KÄSEAUSWAHL 13,00 / 18,00 EUR

Bio Käseerei Backenholz
Hofkäse / Kleine Ziege / Deichkäse Gold / Friesisch Blue /
Hausgemachtes Chutney / Fruchtbrot
CHEESE SELECTION
Organic Cheese Dairy „Backenholz“
Hofkäse / Kleine Ziege / Deichkäse Gold / Friesisch Blue /
homemade chutney / fruit bread



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

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

GERMANY 2017 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
2017 SAUVIGNON BLANC Weingut Hofmann, Rheinhessen	12,00 / 42,00 EUR
ITALY “LE LEPRI“ CHARDONNAY / SAUVIGNON BLANC / VERMENTINO Monte Guelfo, Tuscany	11,00 / 38,00 EUR
PORTUGAL 2016 “MONTE VELHO“ BLANCO VINHO REGIONAL ALENTEJANO Antão Vaz / Perrum / Roupeiro Bodegas Herdade do Esporão, Alentejo	8,00 / 32,00 EUR

ROSÉWEIN ROSÉ WINE 0,2l / 0,75l

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

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 / CANAILOLO Castello di Montauto, Tuscany	12,00 / 42,00 EUR
SPAIN 2014 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

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 Kolanusseextrakt 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.'

UNSERE LIEFERANTEN OUR SUPPLIERS

GEMÜSE VEGETABLES

Über Hamburgs bekannten Gemüsehöker ASS erreichen uns täglich eigenhändig ausgesuchte Frischeprodukte aus Hamburg und Schleswig-Holstein.

Via Hamburg's well-known vegetable distributor ASS, we daily receive fresh products from the Hamburg and Schleswig-Holstein region selected by own hands.

Info: ass-gastro.de

MEER, FLUSS, SEE SEA, RIVER, LAKE

Eine Institution am Hamburger Fischmarkt: H.D. Petersen beliefert uns sechs Tage die Woche mit allem, was aus dem Wasser kommt.

An institution at the Hamburg fish market: H.D. Petersen supplies us six days a week with everything that comes out of the water.

Info: hdpetersen.de

FLEISCH & ANDERE TOLLE PRODUKTE MEAT & OTHER GREAT PRODUCTS

Das beste Fleisch und viele weitere regionale Produkte beziehen wir sechs Tage die Woche von unseren Partnern Havelland Express und Delta Hamburg.

We obtain the best meat and many other regional products six days a week from our partners Havelland Express and Delta Hamburg.

Info: havelland-express.de & delta-hamburg.de

BESTE WURST BEST SAUSAGE

Wurstwaren aus eigener Schlachtung und Herstellung beziehen wir von der Landschlachterei Kühn.

Ein Familienunternehmen der ganz besonderen Art und Qualität, die man schmeckt.

Sausage products from own slaughtering and production are purchased from Landschlachterei Kühn.

A family business of a very special kind and quality that you can taste.

Info: landschlachtereikuehn.de

BIO-EIER, SPARGEL & BIO-TÜFFEL ORGANIC EGGS, ASPARAGUS & ORGANIC TUFFLE

Diese Produkte beziehen wir direkt vom Cassenshof aus der Lüneburger Heide.

Von Anfang an ein starker Partner aus der Region.

We purchase these products directly from the Cassenshof in the Lüneburger Heide.

A strong partner from the region right from the start.

Info: cassenshof.de

WILD GAME

Sein Name: Uwe Paulsen. Sein Revier: der Sachsenwald. Seine Berufung: Jäger aus Leidenschaft.

His name: Uwe Paulsen. His territory: the Sachsenwald. His vocation: hunter of passion.

BROT & CO. BREAD & CO.

Bio-Mehle für unser hausgebackenes Brot, Getreide für unsere vegetarische Küche und vieles mehr, dafür steht unser Naturkost-Partner Bode.

Organic flours for our homemade bread, cereals for our vegetarian cuisine and much more – this is what our natural food partner Bode stands for.

Info: bodenaturkost.de