

HERZLICH WILLKOMMEN IM

# STADT RESTAURANT



Liebe Gäste,

seit Januar 2017 trägt das Restaurant wieder seinen Geburtsnamen, auf den es 1910 mit der Hotelöffnung getauft wurde. Das STADT RESTAURANT und die Bar 1910 erzählen die spannende Geschichte des Reichshof Hamburg, geprägt durch die Jahrhundertwende. Viele der denkmalgeschützten Elemente wie die edlen Marmorsäulen, die Deckenbeleuchtung sowie die wertvolle Holzvertäfelung sind noch heute im Original zu bewundern. Als Pendant zur damaligen Zeit kreieren Küchenchef Mario Regensburg und sein Team für Sie neben typisch deutschen Gerichten auch eine internationale kulinarische Auswahl. Dabei liegt der Fokus stets auf regionalen Zutaten in Bio-Qualität, nachhaltig produziert und fair gehandelt.

Das STADT RESTAURANT verbindet Tradition und Moderne auf köstlichste Art und bietet Ihnen einen Ort voll hanseatischer Erinnerungen und kosmopolitischem Hamburg-Gefühl.

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.

Ihr Team vom STADT RESTAURANT

Dear guest,

Since January 2017 the STADT RESTAURANT has once again borne the name that it was given when the hotel opened in 1910. The STADT RESTAURANT and Bar 1910 tell the exciting history of the Reichshof Hamburg, dominated by the turn of the century. 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. As a counterpart to that time, chef Mario Regensburg and his team create not only typical German dishes but also an international culinary selection for you. In doing so, the focus is always on regional ingredients in organic quality, sustainably produced and fairly traded.

The STADT RESTAURANT combines tradition and modernity in a delicious way and offers you a place full of Hanseatic memories and cosmopolitan Hamburg feeling.

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.

Your STADT RESTAURANT team

## APERITIF

GELDERMANN BRUT 0,1l	7,50 EUR
GELDERMANN ROSÉ 0,1l	7,50 EUR
PERRIER JOUËT GRAND BRUT 0,1l	14,50 EUR
REICHSHOF ROYAL MULE Absolut Elyx / Angostura / Thomas Henry Spicy Ginger	10,00 EUR
APEROL SPRITZ Aperol / Terra Serena Prosecco / Soda	7,50 EUR
CAMPARI SODA Campari / Thomas Henry Soda Water	8,50 EUR
BELSAZAR ROSÈ TONIC Rosé Wermut / Schladerer Obstbrand / Thomas Henry Tonic Rosé Vermouth / Schladerer Brandy / Thomas Henry Tonic	8,50 EUR
CRODINO SPRITZ alkoholfrei non-alcoholic	8,50 EUR
CAMPARI ORANGE Campari / frisch gepresster Orangensaft Campari / fresh orange juice	11,50 EUR
GIN SUL / ROYAL BLISS TONIC	15,50 EUR

## DAVOR & SUPPEN STARTERS & SOUPS

KOHLRABI VELOUTÈ Speck / Croutons / Röstkohl TURNIP CABBAGE VELOUTÈ Bacon / croutons / roasted cabbage	9,00 EUR
IKE JIME SEESAIBLING „MÜRITZFISCHER“ Rum / Hanfsamen / Meerrettich / Buttermilch LAKE CHAR Rum / hemp seed / horseradish / buttermilk	14,00 EUR
SCHWEINEBAUCH VOM APFELSCHWEIN Kimchi / Gurke / Sesam / Shitake-Pfannkuchen / Würzpaste PORK BELLY OF APPLE PORK Kimchi / cucumber / sesame / shitake pancake / spice paste	16,00 EUR
MÜRITZ-AAL VS. GEBACKENES KALBSBRIES Pimentos / Wirsing / Erbse / Dörrobst / Bouillabaisse EEL VS. BAKED SWEETBREADS Pimentos / savoy cabbage / pea / dried fruit / Bouillabaisse	18,00 EUR

## GAUMENSCHMEICHLER CULINARY DELIGHTS

„LAURA“-BUTTER-KARTOFFEL Kohlrabi / Salbei / Dresdner Berle 'LAURA' BUTTERED POTATOES Turnip cabbage / sage / Dresden Berle (cheese)	14,00 / 19,00 EUR
FRANZÖSISCHE BOUCHOT MUSCHELN Rührei / Tomate / Jacobsmuschel-Speck / Pflaumen-Ketchup FRENCH BOUCHOT MUSSELS Scrambled eggs / tomato / scallop bacon / plum ketchup	16,00 / 22,00 EUR

## FLEISCH MEAT

GESCHMORTE HAXE VOM RUPPNER LAMM Gewürzkartoffel / Birne / Petersilie-Joghurt BRAISED SHANK OF RUPPNER LAMB Seasoned potato / pear / parsley yoghurt	26,00 EUR
CORDON BLEU VOM APFELSCHWEIN San Danielle / Bio Käse / Kartoffelmousseline / Zuckerschoten / Karamellkarotten CORDON BLEU FROM APPLE PORK San Danielle / organic cheese / potato mousseline / sugar snap peas / caramel carrots	25,00 EUR
ZARTES „ONGLET“ VOM POMMERN RIND Böhmischer Knödel / Sauerkraut / Leberwurst / Zwiebel-Chutney TENDER 'ONGLET' FROM POMERANIAN BEEF Bohemian dumpling / sauerkraut / liver sausage / onion chutney	28,00 EUR
UNSER KLASSIKER: „STEAK MIGNON“ VOM FRIESISCHEN OCHSEN Quinoa-Krapfen / Paprika / Chimichurri OUR CLASSIC: 'STEAK MIGNON' OF THE FRISIAN OX Quinoa doughnuts / peppers / chimichurri	36,00 EUR

## FISCH FISH

STÖRFILET IM BLÄTTERTEIG Paprika / Linsen / Spinat / Lauch FILLET OF STURGEON IN PUFF PASTRY Peppers / lentils / spinach / leek	24,00 EUR
WEISSER HEILBUTT Maränenkaviar / Graupen / Rote Beete / Kürbis / Haselnuss WHITE HALIBUT Vendace caviar / barley / beetroot / pumpkin / hazelnut	26,00 EUR
FORELLE „MÜLLERIN“ Knusper-Kartoffel / Petersilienwurzel / Zitrone / Salatjus TROUT 'MILLER'S WIFE' Crispy potato / parsley root / lemon / salad jus	28,00 EUR

## DANACH DESSERT

FICHTENSPROSSEN-SORBET 12,00 EUR

Schokolade / Kürbis / Waldbeeren

SPRUCE SPROUTS SORBET

Chocolate / pumpkin / wild berries

WEISSE SCHOKOLADENCREME 13,00 EUR

Pflaume / Balsamico / Mirabelle

WHITE CHOCOLATE CREAM

Plum / balsamic vinegar / mirabelle plum

KÄSEAUSWAHL 13,00 / 18,00 EUR

Bio Käserei Backenholz

Hofkäse / Kleine Ziege / Deichkäse Gold / Friesisch Blue /

Hausgemachtes Chutney / Früchtebrot

CHEESE SELECTION

Organic Cheese Dairy 'Backenholz'

Hofkäse / Kleine Ziege / Deichkäse Gold / Friesisch Blue /

homemade chutney / fruit bread



## CHAMPAGNER, SEKT & PROSECCO

### CHAMPAGNE, SPARKLING WINE & PROSECCO

PERRIER JOUËT Grand Brut 0,1l	14,50 EUR
PERRIER JOUËT Grand Brut 0,75l	99,00 EUR
PERRIER JOUËT Rosé 0,75l	125,00 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

## 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](http://hamburgische-regenbogenstiftung.de)

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

GERMANY „RIFFEL“ SAUVIGNON BLANC & SCHEUREBE Weingut Riffel, Rheinhessen	8,00 / 28,00 EUR
„COLLAGE“ GRAUER BURGUNDER Weingut Hammel, Pfalz	10,00 / 38,00 EUR
„STADECKER“ WEISSER BURGUNDER Weingut Beck Hedesheimer Hof, Rheinhessen	10,00 / 38,00 EUR
RIESLING „GUTSWEIN“ Weingut Nik Weis St. Urbans-Hof, Mosel	11,00 / 40,00 EUR
FRANCE CHARDONNAY „TERROIR LITTORAL“ Fortant de France, Languedoc Pays D’OC IGP	7,50 / 28,00 EUR
SPAIN VERDEJO Bodegas Ramón Bilbao, Rueda DO	8,50 / 32,00 EUR
NEW ZEALAND SAUVIGNON BLANC „RESERVE“ Brancott Estate, Marlborough	12,00 / 42,00 EUR

## ROSÉWEIN ROSÉ WINE 0,2l / 0,75l

GERMANY CUVÉE ROSÉ „HAMMEL HOCH 2“ Weingut Hammel, Pfalz	8,50 / 32,00 EUR
--	------------------

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

GERMANY „TRIOLOGIE“ CUVÉE Weingut Beck Hedesheimer Hof, Rheinhessen	10,00 / 38,00 EUR
SPÄTBURGUNDER Weingut Kopp, Baden	11,00 / 40,00 EUR
FRANCE CABERNET SAUVIGNON „TERROIR LITTORAL“ Fortant de France, Languedoc Pays D’OC IGP	7,50 / 28,00 EUR
ITALY PRIMITIVO DI MANDURIA „COSTAROSSA“ Surani, Apulien	10,00 / 38,00 EUR
SPAIN CRIANZA, TEMPRANILLO Bodegas Ramón Bilbao, Rioja	10,00 / 38,00 EUR
ARGENTINA MALBEC BARREL SELECTION Bodegas 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	5,90 EUR

## FLASCHENBIERE BOTTLED BEERS

UNSER REICHSHOF PILSENER, 4,9% 0,33l	4,00 EUR
RATSHERRN ROTBIER, 5,2% 0,33l	4,00 EUR
RATSHERRN COAST GUARD – Westküsten India Pale Ale, 6,3% 0,33l	4,00 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	4,00 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 & NEKTARE JUICES & NECTARS 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
Chateau de Breuil VSOP, 40%	9,00 EUR

### BRANDY

Cardenal Mendoza, Solera Gran Reserva, 42%	9,00 EUR
Carlos I, Solera Gran Reserva, 40%	9,00 EUR

### COGNAC

Martell VSOP, 40%	11,00 EUR
Pierre Ferrand 1840 Original Formula 1er Cru, 40%	11,00 EUR
Rémy Martin est. 1724, 1738 Accord Royal, 40%	16,00 EUR
XO Excellence, 40%	38,00 EUR

### ARMAGNAC

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

### GRAPPA

Nonino Il Merlot, 41%	9,00 EUR
Nonino Antica Cuvée, 5 years, 43%	14,00 EUR

### SHERRY

Lustau Pedro Ximénez San Emilio, 17%	9,00 EUR
--------------------------------------	----------

### LIKÖRE LIQUEURS

Averna, 29%	7,00 EUR
Ramazotti, 30%	7,00 EUR
Baileys, 17%	7,00 EUR

### KORN CORN SCHNAPPS

Friedrichs, est. 1664, Fasskorn, 40%	7,00 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	4,00 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 22.00 UHR)

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

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

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



## 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](http://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](http://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](http://havelland-express.de) & [delta-hamburg.de](http://delta-hamburg.de)

### BESTE WURST BEST SAUSAGE

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

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

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

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

Info: [landschlachtereiekuehn.de](http://landschlachtereiekuehn.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](http://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](http://bodenaturkost.de)