

HERZLICH WILLKOMMEN IM

STADT RESTAURANT



Liebe Gäste,

seit Januar 2017 trägt das Restaurant wieder seinen Geburtsnamen, auf den es 1910 mit der Hoteleröffnung 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 ROSÉ 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

WEISSE-KAROTTEN-VELOUTE Kandierter Ingwer / Meerretich WHITE CARROTS VELOUTE Candied ginger / horseradish	8,00 EUR
„STADT RESTAURANT“-QUICHE Wurzelgemüse / Dörrobst / Ziegenkäse / Sonnenblumenkerne „STADT RESTAURANT“ QUICHE Root vegetables / dried fruits / goat cheese / sunflowers seeds	13,00 EUR
LACHS SASHIMI Asche / Roscoff-Zwiebel / Haselnuss / Rote Beete SALMON SASHIMI Ash / Roscoff onion / hazelnut / beetroot	16,00 EUR
TATAR VOM WEIDERIND Gewürzgurken-Chutney / Schalotten / Kapern / Senfkaramell BEEF TARTAR Gherkins chutney / shallots / capers / mustard butterscotch	18,00 EUR

GAUMENSCHMEICHLER CULINARY DELIGHTS

GEBACKENE ERBSENTASCHE Rahmspinat / Erbsencrunch / Schnittlauch-Mayo BACKED POUCH OF PEAS Creamy spinach / crunchy peas / chives-mayo	14,00 / 19,00 EUR
POT AU FEU VON EDELFISCHEN Passe Pierre / Safran / Fenchel / Bouillabaisse POT AU FEU OF EXQUISITE FISH Passe Pierre / saffron / fennel / bouillabaisse	16,00 / 22,00 EUR

FLEISCH MEAT

GESCHMORTE SCHULTER VON LINUMER KALB Petersilienwurzel / Rote Beete / Senf / Nusscrumble BRAISED SHOULDER FROM LINUMER CALF Parsley root / beetroot / mustard / nuts crumble	26,00 EUR
CORDON BLEU VOM APFELSCHWEIN San Danielle / Bio-Käse / Schmorzwiebeln / Kopfsalat / Kartoffel-Kräuterstampf CORDON BLEU FROM APFELSCHWEIN San Danielle / organic cheese / braised onions / lettuce / herbs-potato-mash	25,00 EUR
OSSOBUCCO A LA MILANESE Cremige Polenta / Schmorgemüse / Gremolata OSSOBUCCO ALLA MILANESE Creamy polenta / braised vegetables / gremolata	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

FJORDFORELLE Esskastanien / Aprikose / Rosenkohl / Kürbis FIORD TROUT Chestnuts / apricot / brussels sprouts / pumpkin	24,00 EUR
SEETEUFEL Steckrübe / Senfgurke / Blutwurst / Beurre Blanc MONKFISH Turnip / gherkin / black pudding / Beurre Blanc	26,00 EUR
ADLERFISCH Grünkern / Seegrassalat / Limette / Skyr MEAGRE Green spelt / seaweed salat / lime / Skyr	28,00 EUR

DANACH DESSERT

TONKABOHNEN-MOUSSE

Scuba Garden / Cranberry-Eis

TONKA BEANS MOUSSE

Scuba garden tea / cranberry ice cream

12,00 EUR

HONIG-PARFAIT

Blätterteig / Rotwein-Datteln / Blutorange / Zimt Luft

HONEY-PARFAIT

Puff pastry / red wine dates / blood orange / cinnamon

13,00 EUR

KÄSE & BROT

Bio-Käse / Hausgebackenes Brot / Saisonales Chutney

CHEESE AND BREAD

Organic cheese / homemade bread / seasonal chutney

12,00 EUR



STADT RESTAURANT

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

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
„GUTSWEIN“ RIESLING Weingut Nik Weis St. Urbans-Hof, Mosel	11,00 / 40,00 EUR
FRANCE „TERROIR LITTORAL“ CHARDONNAY 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 „RESERVE“ SAUVIGNON BLANC Brancott Estate, Marlborough	12,00 / 42,00 EUR

ROSÉWEIN ROSÉ WINE 0,2L / 0,75L

GERMANY „HAMMEL HOCH 2“ CUVÉE ROSÉ 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 „TERROIR LITTORAL“ CABERNET SAUVIGNON Fortant de France, Languedoc Pays D’OC IGP	7,50 / 28,00 EUR
ITALY „COSTAROSSA“ PRIMITIVO DI MANDURIA 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 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	

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	3,50 EUR
Diverse Sorten different types	

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 Gemüsehändler 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-TRÜFFEL 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