

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

APEROL SPRITZ	9,50 EUR
PINK LADY Friedrichs Grape Gin Liqueur / Thomas Henry Tonic	9,50 EUR
BROWN RUSSIAN Peppino Nuts / Russian Standard Vodka	9,50 EUR
LILLET WILD BERRY Fever Tree Wild Berry & Lillet Blanc	9,50 EUR
CRODINO 0,1L Kräuter-Frucht / alkoholfrei Herbal fruit / alcohol-free	9,00 EUR

LONGDRINKS

CAMPARI ORANGE / SODA	12,50 EUR
SOUTHERN COMFORT / GINGER ALE	12,50 EUR
JACK DANIEL'S / COLA	12,50 EUR
GIN / THOMAS HENRY TONIC	
Tanqueray Gin, Dry London, 47,3%	12,50 EUR
Hendrick's Gin, 44%	14,50 EUR
Gin Sul, 43%	14,50 EUR
Blankeneser Premium Gin, 45%	14,50 EUR

DAVOR & SUPPEN STARTERS & SOUPS

KOHLRABI VELOUTE 9,00 EUR
Backpflaume / Coppa / Dresdner Berle / dill-Öl
Prunes / Coppa ham / Dresden Berle / Dill oil

HAUSGEBEIZTER LACHS 12,00 EUR
Linsen / Paprika / Fenchel / Gewürzgurken-Chutney
HOME-PICKLED SALMON
Lenses / fennel / gherkins-chutney

VEGETARISCH VEGETARIAN

PIROGGEN klein / gross 14,00 / 19,00 EUR
Kartoffel / Rotkraut / Röstzwiebel / Grüne Sauce
PIROGGEN small / big
Potato / red cabbage / roasted onion / green sauce

FLEISCH MEAT

CORDON BLEU VOM KALB 25,00 EUR
San Danielle / Bio-Käse / Waldpilze / Karotte / Kartoffelstampf
CORDON BLEU FROM THE CALF
San Danielle / organic cheese / forest mushrooms / carrot /
mashed potato

FISCH FISH

WEISSER HEILBUTT 26,00 EUR
Graupen / Hanfsamen / Kaviar / Beurre Blanc
WHITE HALIBUT
Pearl barley / hemp seeds / caviar / beurre blanc

DANACH DESSERT

KÜRBIS-BROWNIE 11,00 EUR
Schokolade / Buttermilch / Holunder
PUMPKIN BROWNIE
chocolate / buttermilk / elder

CHAMPAGNER, SEKT & PROSECCO

CHAMPAGNE, SPARKLING WINE & PROSECCO

CHAMPAGNE DE CASTELNAU Brut, 12,5% 0,1l	12,00 EUR
CHAMPAGNE DE CASTELNAU Brut, 12,5% 0,75l	89,00 EUR
CHAMPAGNE DE CASTELNAU Rosé, 12,5% 0,1l	15,50 EUR
CHAMPAGNE DE CASTELNAU Rosé, 12,5% 0,75l	107,50 EUR
GELDERMANN Superb Brut, 11% 0,1l	7,50 EUR
GELDERMANN Superb Brut, 11% 0,75l	52,50 EUR
TERESA RIZZI PROSECCO FRIZZANTE, 10,5% 0,1L	4,90 EUR
TERESA RIZZI PROSECCO FRIZZANTE, 10,5% 0,75L	34,00 EUR

WASSER WATER

REICHSHOF QUELLE 0,2l	3,00 EUR
REICHSHOF QUELLE 0,7l	6,00 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

CONCILIO Pinot Grigio, Blush, Trentino DOC	6,00 / 22,50 EUR
PRINCIPE DI GRANATEY Grillo Sicilia, Mazara Del Vallo, Italia	6,50 / 24,00 EUR
VITESE GRILLO DOC Sicilia, Mazara Del Vallo, Italia	6,50 / 24,00 EUR
VITESE Sauvignon Blanc, Mazara Del Vallo, Italia	7,00 / 26,00 EUR
TERROIR LITTORAL Chardonnay, Fortant de France, Languedoc Pays DÒC IGP	7,50 / 28,00 EUR

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

CONCILIO Merlot, Trentino DOC	6,00 / 22,50 EUR
PRINCIPE DI GRANATEY Nero d'Avola, Mazara Del Vallo - Italia	7,00 / 26,00 EUR
RESILIENCE Perricone, Mazara Del Vallo, Italia	8,00 / 30,00 EUR

BIER VOM FASS DRAUGHT BEER

RATSHERRN PILS, 4,9% 0,3l	4,90 EUR
RATSHERRN PILS, 4,9% 0,5l	5,90 EUR
ALSTERWASSER 0,3l	4,50 EUR
ALSTERWASSER 0,5l	5,50 EUR

FLASCHENBIERE BOTTLED BEERS

RATSHERRN PILSENER, 4,9% 0,33l	4,00 EUR
RATSHERRN HAMBURG HELL, 5,1% 0,33l	4,00 EUR
RATSHERRN ALTONAER ROTBIER, 5,2% 0,33l	4,00 EUR
RATSHERRN ORGANIC ALE, alkoholfrei non-alcoholic	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!'

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

DIGESTIF 4cl

OBSTBRÄNDE FRUIT BRANDIES

Fassbind Les Vieilles Barriques	
Vieil Abricot – Aprikose, 40%	12,00 EUR
Vieille Cerise – Kirsche, 40%	12,00 EUR
Vieille Framboise – Himbeere, 40%	12,00 EUR
Vieille Poire – Birne (Williams), 40%	12,00 EUR

BRANDY / COGNAC

Asbach Uralt, 36%	9,00 EUR
Osborne Veterano Magno, 36%	9,00 EUR
Pierre Ferrand 1840, 45%	9,00 EUR
Pierre Ferrand 1840 Original Formula 1er Cru, 40%	11,00 EUR
Carlos I, Solera Gran Reserva, 40%	12,00 EUR

SHERRY

Niepoort Tawny, 20 Years, 20%	9,00 EUR
-------------------------------	----------

LIKÖRE LIQUEURS

Schierker Feuerstein, 35%	5,00 EUR
Averna, 29%	7,00 EUR
Ramazotti Amaro, 30%	7,00 EUR
Jägermeister, 35%	7,00 EUR
Sambuca Molinari, 40%	7,00 EUR
Di Saronno, 28%	7,00 EUR

KORN CORN SCHNAPPS

Friedrichs, est. 1664, Fasskorn, 40%	7,00 EUR
--------------------------------------	----------

WHISKY 4cl

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's, USA, 40%

9,00 EUR

SCOTCH WHISKY

Glen Grant, 10 years, 40%

12,00 EUR

Glenmorangie Nectar d'Or, 12 years, Sauternes Cask Finish, 46%

14,00 EUR

RUM 4cl

Bacardi Carta Blanca, 40%

9,00 EUR

Plantation Pineapple, 40%

9,00 EUR

Bacardi, 8 Anos, 40%

9,00 EUR

Centenario, 40 years, 40%

12,00 EUR

VODKA 4cl

Russian Standrad, Russia, 40%

10,00 EUR

Ketel One, Netherlands, 40%

11,00 EUR

LIMONADEN, SCHORLEN & SÄFTE

SOFT DRINKS, SPRITZER & JUICES

FRITZ-KOLA & FRITZ-LIMO 0,2l 3,50 EUR
fritz-kola / fritz-kola zuckerfrei sugar-free
fritz-kola Misch Masch
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-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.'

COCA COLA / COCA COLA light 0,2l 3,50 EUR

SÄFTE & NEKTARE JUICES & NECTARS 0,2l 3,50 EUR
Orange
Apfel apple
Ananas pineapple

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	5,50 EUR
Heiße Schokolade hot chocolate	5,00 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 0,4l	6,00 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

DO. – 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.

THU. – 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

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