

HERZLICH WILLKOMMEN IM

STADT RESTAURANT



reichshof-hamburg.com
stadtrestaurant-hamburg.de

Liebe Gäste,

das Herzstück des Hauses, das STADT RESTAURANT, trägt den Namen, den es bereits 1910 mit der Hoteleröffnung erhielt. 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 und saisonalen Zutaten, 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,

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 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 and seasonal ingredients, 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

STADT RESTAURANT

KLASSIKER

ALL TIME FAVOURITES

CORDON BLEU VOM KALB SPARGEL / HOLLANDAISE / MISO / ZITRONE / PELLKARTOFFELN CORDON BLEU FROM THE CALF ASPARAGUS / HOLLANDAISE / MISO / LEMON / JACKET POTATOES	28,00 EUR
STEAK MIGNON VOM HOLSTEINER WEIDERIND POMMES DAUPHINE / GESCHORTE SCHALOTTEN / SELLERIE / MARKKRUSTE / JUS STEAK MIGNON FROM THE OXEN POMMES DAUPHINE / BRAISED SHALLOT / CELERY / MALLOW CRUST / JUS	36,00 EUR
REICHSHOF „Fang des Tages“ POMMES CARRE / CHAMPAGNERKRAUT / MEEREETTICH / KAVIAR / BEURRE BLANC REICHSHOF FISH “Fang des Tages” POMMES CARRE / CHAMPAGNE CABBAGE / HORSRADISH / CAVIAR / BEURRE BLANC	27,00 EUR

VORNEWEG

STARTERS

FORELLEN-TARTAR „OLDENBURGER LAND“ 16,00 EUR
ROTE BEETE / MEERRETTICH / ESSIG-GEMÜSE / APFEL
TROUT TARTAR “OLDENBURGER LAND”
BEETROOT / HORSERADISH / VINEGAR VEGETABLES / APPLE

GESCHMORTES DRY AGED SCHWEINEBÄCKCHEN 18,00 EUR
LINSEN / CHAMPIGNON / RÄUCHERFOND
BRAISED DRY AGED PORK CHEEK
LENSES / MUSHROOM / SMOKED FOND

KAROTTE IN TEXTUREN 15,00 EUR
SANDDORN / PUMPERNICKEL / THYMIAN / SENF
TEXTURED CARROTS
SEA BUCKTHORN / PUMPERNICKEL / THYME / MUSTARD

SUPPE & ZWISCHENDURCH

SOUP & BETWEEN

„RASSOLNIK“ 12,00 EUR
SALZGURKEN / KARTOFFEL / KAROTTE / ZWIEBELN / SCHMAND
„RASSOLNIK“
PICKLES / POTATO / CARROT / ONIONS / SOUR

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE 19,00 EUR
BÄRLAUCH / KRÄUTERSAITLINGE / DEICHKÄSE / GEBEIZTES BIO-EI
HOMEMADE TAGLIATELLE
WILD GARLIC / HERB SAITLING / DYKE CHEESE / STAINED ORGANIC EGG

HAUPTSACHEN

MEAT & FISH

GEGRILLTES FLANKSTEAK MARKKRUSTE / TOPINAMBUR / LAUCH / BUCHWEIZEN / ESTRAGON GRILLED FLANKSTEAK MALLOW CRUST / JERUSALEM ARTICHOKE / LEEK / BUCKWHEAT / ESTRAGON	32,00 EUR
GESCHMORTE SCHULTER VOM SALZWIESENLAMM POLENTA / GREMOLATA / AUBERGINE / TOMATE / SCHALOTTE BRAISED SHOULDER FROM SALT MARSH LAMB POLENTA / GREMOLATA / EGGPLANT / TOMATO / SHALLOT	28,00 EUR
FILET VOM STEINBUTT BLUTWURST-PIROGGEN / SPINAT / WARMER COLESLAW / KAVIAR / RÖSTZWIEBELN FILET OF TURBOT BLOOD SAUSAGE PIROGUE / SPINACH / WARM COLESLAW / CAVIAR / ROASTED ONIONS	32,00 EUR
SCHOTTISCHER IKEJIME LACHS TERIYAKI / PAK CHOI / NORI / KNOBLAUCH / SÜßKARTOFFEL SALMON MOSAIC TERIYAKI / PAK CHOI / NORI / GARLIC / SWEET POTATO	28,00 EUR

GOLDENER ABSCHLUSS

DESSERT

KÄSEKUCHEN RHABARBER / BASILIKUM / FLORENTINER CHEESECAKE RHUBARB / BASIL / FLORENTINE	12,00 EUR
TRILOGIE VON DER CREME BRÛLEE HIMBEER / NOUGAT / TONKABOHNE TRILOGY OF CRÈME BRÛLEE RASPBERRY / NOUGAT / TONKA BEAN	13,00 EUR

APERITIF

DÉJÀ-VU ORIENTAL FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC	9,00 EUR
PINK LADY FRIEDRICHS GRAPE GIN LIQUEUR / FEVER TREE INDIAN TONIC	9,50 EUR
DÉJÀ-VU WILD BERRY BY FEVER TREE	9,50 EUR
ROSÉ MARIE FERDINAND'S ROSÉ VERMOUTH / FEVER TREE INDIAN TONIC	9,50 EUR
APEROL SPRITZ PROSECCO FRESCHELLO / SODA	9,50 EUR
CRODINO GOLD ALKOHOLFREI CRODINO / ORANGE / MINZE	8,50 EUR

LONGDRINKS & COCKTAILS

SOUTHERN COMFORT / GINGER ALE	12,50 EUR
DARK & STORMY RON TECTO ANEJO / FEVER TREE GINGER BEER	12,50 EUR
MOSCOW MULE THREE SIXTY BLACK VODKA / FEVER TREE GINGER BEER	14,50 EUR
GIN & FEVER TREE TONIC INDIAN / MEDITERRANEAN TONIC	
FRIEDRICHS DRY GIN, 45%	12,50 EUR
FERDINAND'S SAAR DRY GIN, RIESLING INFUSED, 44%	14,50 EUR
FORDS GIN, 45%	13,50 EUR
NEGRONI BULLDOG GIN / CINZANO 1757 VERMOUTH / CAMPARI	14,50 EUR

CHAMPAGNER, SEKT & PROSECCO

CHAMPAGNE, SPARKLING WINE & PROSECCO

LALLIER R.018 BRUT, 12,5% 0,1l	22,50 EUR
LALLIER R.018 BRUT, 12,5% 0,75l	157,50 EUR
LALLIER GRAND ROSÉ, 12,5% 0,1l	28,50 EUR
LALLIER GRAND ROSÉ, 12,5% 0,75l	197,50 EUR
LALLIER MILLESIME 2012, 12,5% 0,75l	288,00 EUR
LALLIER GRAND CRU OUVRAGE 12,5% 40% CHARDONNAY / 60% PINOT NOIR 0,75 l	432,50 EUR
GELDERMANN SEKT BRUT, 11% 0,1l	8,50 EUR
GELDERMANN SEKT BRUT, 11% 0,75l	64,00 EUR
GELDERMANN SEKT ROSE, 11% 0,1l	9,50 EUR
GELDERMANN SEKT ROSE, 11% 0,75l	71,50 EUR
FRESCHELLO VINO FRIZZANTE BLANCO, 10,5% 0,1l	4,50 EUR
FRESCHELLO VINO FRIZZANTE BLANCO, 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 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

RIESLING LIEBFRAUENMILCH / WEINGUT HAMMEL / PFALZ	7,00 / 27,50 EUR
SAUVIGNON BLANC DREISATZ / WEINGUT KITZER / RHEINHESSEN	7,00 / 27,50 EUR
SAUVIGNON BLANC, MAGNUM DREISATZ / WEINGUT KITZER / RHEINHESSEN	59,00 EUR
GRAUER BURGUNDER WEINGUT STEITZ / RHEINHESSEN	8,00 / 30,00 EUR
VERDEJO BODEGAS RAMON BILBAO / VEGAN / SPANIEN	7,50 / 29,00 EUR
WEISSBURGUNDER GUTSWEIN VDP / WEINGUT WINTER / VEGAN / RHEINHESSEN	9,00 / 35,00 EUR
RIESLING NIK WEIS / ST.URBAN-HOF / MOSEL	10,00 / 38,00 EUR
GAVI DI GAVI DOCG FONTANAFREDDA-RIGHE / PIEMONTE	12,00 / 45,00 EUR

ROTWEIN

RED WINE 0,2l / 0,75l

SPÄTBURGUNDER „REICHSHOF STYLE“ WEINGUT BECK / RHEINHESSEN	7,50 / 26,00 EUR
NERO D'AVOLA "PASSIVENTO ROSSO TERRE IGT" BARON MONTALTO / ITALIEN	7,50 / 29,00 EUR
PRIMITIVO "APPASSIMENTO II VIGOROSO" CLAUDIO QUARTA VIGNAIOLO / APULIEN	8,50 / 31,00 EUR
CABERNET FRANC "BARREL SELECTION" BODEGAS SALENTEIN / MENDOZA / ARGENTINIEN	12,50 / 47,00 EUR
SHIRAZ RONNIE MELCK / VEGAN / STELLENBOSCH / SÜDAFRIKA	13,00 / 49,00 EUR
TEMPRANILLO "EDICION LIMITADA RIOJA DOCA" BODEGAS RAMON BILBAO / VEGAN / RUEDA / SPANIEN	12,50 / 47,00 EUR
PRIMITIVO "APPASSIMENTO II VIGOROSO", MAGNUM CLAUDIO QUARTA VIGNAIOLO / APULIEN	65,00 EUR

ROSÉWEIN

ROSE WINE 0,2l / 0,75l

CUVÉE „REICHSHOF STYLE“ WEINGUT BECK / RHEINHESSEN	7,00 / 24,00 EUR
ROSADO "RIOJA DOCA" BODEGAS / RAMON BILBAO / VEGAN / RIOJA / SPANIEN	7,50 / 29,00 EUR
CUVÉE "FÜR DICH SOLL'S ROTE ROSEN REGNEN " WEINGUT HAMMEL / PFALZ	10,00 / 38,00 EUR

BIER VOM FASS DRAUGHT BEER

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

FLASCENBIERE BOTTLED BEERS

RATSHERRN PILSENER, 4,9% 0,33l	4,50 EUR
RATSHERRN HAMBURG HELL, 5,1% 0,33l	4,50 EUR
RATSHERRN 0,0%, alkoholfrei non-alcoholic 0,33l	4,50 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!'

MAISSEL'S WEISSE 0,5l	5,90 EUR
ORiGINAL, 5%	
ALKOHOLFREI	
BAYREUTHER HELL 0,5l	5,90 EUR

DIGESTIF 4cl

OBSTBRÄNDE FRUIT BRANDIES

FAUDE

APFEL, 40%	13,00 EUR
KIRSCHKE, 40%	13,00 EUR
BIRNE, 40%	13,00 EUR

BRANDY / COGNAC

MARTELL - VS RED BARREL, 40%	17,00 EUR
MARTELL – CORDON BLEU, 40%	34,00 EUR
BISQUIT DUBOUCHET / VSOP, 40%	17,00 EUR
BISQUIT DUBOUCHET X.O., 40%	41,00 EUR

SHERRY 5CL

LUSTAU FINO JARANA SOLERA, 15%	9,00 EUR
LUSTAU DELUXE CREAM CAPATZ ANDRES, 20%	10,00 EUR

PRESIDENTIAL PORTS 5CL

WHITE, 19%	5,00 EUR
RUBY , 19%,	5,00 EUR
SPECIAL RESERVE TAWNY, 19%	7,50 EUR
1990 COLHEITA, 20%	13,00 EUR

LIKÖRE LIQUEURS

AVERNA, 29%	7,00 EUR
RAMAZZOTTI AMARO, 30%	7,00 EUR
JÄGERMEISTER, 35%	7,00 EUR
SAMBUCA MOLINARI, 40%	7,00 EUR
DI SARONNO, 28%	7,00 EUR

AQUAVIT / KORN CORN SCHNAPPS 4CL

FRIEDRICHS, EST. 1664, FASSKORN, 40%	7,00 EUR
HELBING´S KÜMMEL, 35%	7,00 EUR
AALBORG JUBILÄUMS AKVAVIT, 40%	7,00 EUR
MALTESERKREUZ AQUAVIT, 40%	7,00 EUR

GRAPPA GRAPPA 4CL

VESPOLINA NEBBIOLO GRAPPA FRANCOLI, 41,5%	9,00 EUR
NEBBIOLO DA BAROLO RISERVA BARRIQUE GRAPPA FRANCOLI, 41,5%	11,00 EUR

WHISKY 4cl

TENNESSEE WHISKEY
JACK DANIEL'S, USA, 40% 9,00 EUR

SCOTCH WHISKY
GLEN GRANT, 12 years, 40% 10,00 EUR

RUM 4cl

RON TECTON BLANCO, 37,6%% 9,00 EUR
PLANTATION PINEAPPLE, 40% 9,00 EUR
RON TECTON ANEJO, 37,6% 9,00 EUR
CENTENARIO, 9 yo, 40% 12,00 EUR

VODKA 4cl

THREE SIXTY BLACK VOKDA, DEUTSCHLAND, 40% 9,00 EUR
BELVEDERE VODKA, POLEN, 40% 12,00 EUR

VERMOUTH 5cl

FERDINAND'S SAARLAND
DRY, 18%, WHITE 18%, ROSÉ, 17%, RED, 19% 6,50 EUR

LIMONADEN, SCHORLEN & SÄFTE SOFT DRINKS, SPRITZER & JUICES

FRITZ-KOLA & FRITZ-LIMO 0,2l	3,50 EUR
FRITZ KOLA / ZUCKERFREI	
MISCH-MASCH	
ORANGE	
ZITRONE	
APFEL	
RHABARBER	

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 distinctive 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	4,00 EUR
Orange	
Apfel apple	
Ananas pineapple	

KAFFEE & TEE COFFEE & TEA

SEEBERGER KAFFEE	
KAFFEE COFFEE	4,00 EUR
ESPRESSO	3,50 EUR
ESPRESSO DOPPIO	4,50 EUR
CAFE AU LAIT	4,50 EUR
CAPPUCCINO	4,50 EUR
LATTE MACCHIATO	5,50 EUR
HEISSE SCHOKOLADE HOT CHOCOLATE	5,50 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 0,4l	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

MO. – SA.: 18.00 UHR BIS 23.00 UHR (WARME KÜCHE BIS 22:00)

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

MON. – SAT.: 6 PM TO 11 PM (KITCHEN OPEN TILL 10 PM)

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