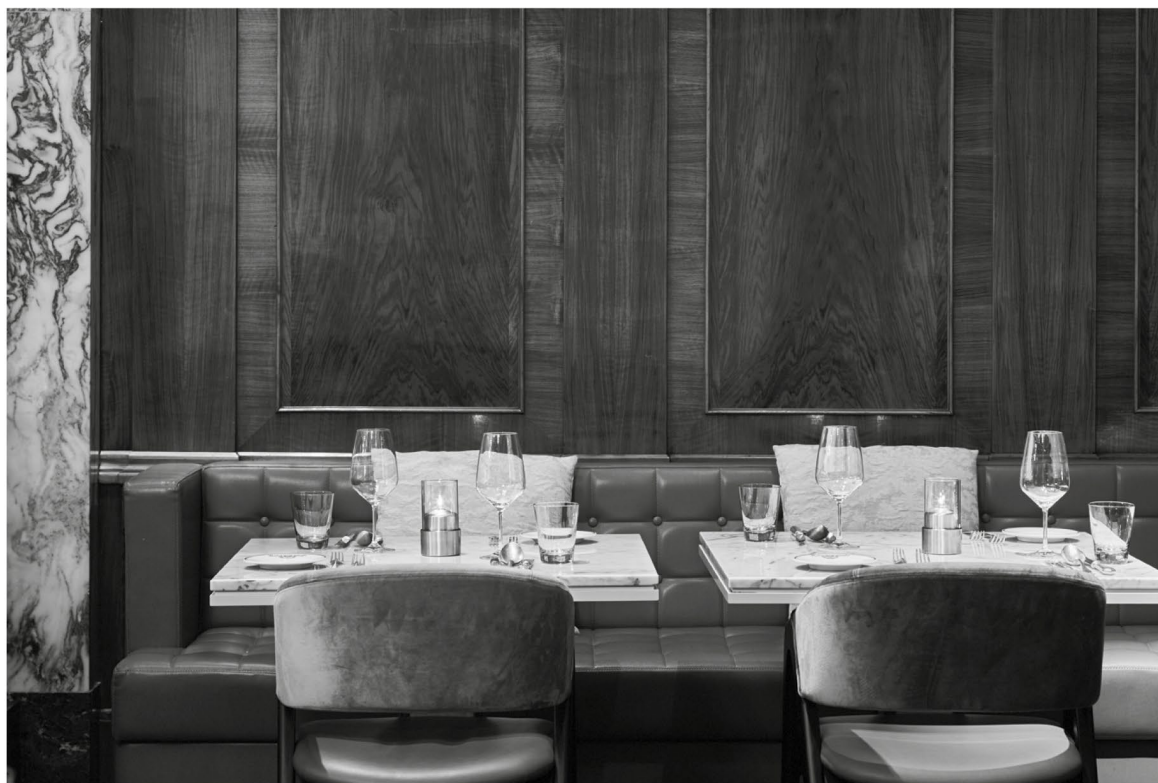


HERZLICH WILLKOMMEN IM

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 Guests. ,

The heart of the establishment, the STADT RESTAURANT, has been carrying the name that was given when the hotel opened in 1910. The STADT RESTAURANT and the Bar 1910 are telling the exciting history of the Reichshof Hamburg, influenced by the turn of the century. Many of the historic elements have been kept faithful to the original, such as the fine marble columns, the ceiling lighting and the precious wood paneling. As a counterpart to that time, our 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 from fair-trade.

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

KLASSIKER

ALL TIME FAVOURITES

Cordon Bleu vom deutschen Wiesenkalb 29,00 EUR
Römische Nocken / Rahmkohlrabi / Wilder Bernd / San Daniele Schinken / Sauce Bernaise

Veal Cordon Bleu
Roman noodles / creamed kohlrabi / wild Bernd / San Daniele ham / Bernaise sauce

Steak Mignon vom Holsteiner Weiderind 36,00 EUR
Pommes Dauphine / Geschmorte Schalotten / Sellerie / Markkruste / Jus

Steak Mignon "Holstein free-range beef"
Pommes Dauphine / Braised Shallot / Celery / Marrow Crust / Jus

Reichshof Fisch „Fang des Tages“ Tagespreis
Möhrenkartoffeln / gebratener Spinat / Karottengrün / Beurre Blanc

Reichshof Fish "Catch of the day"
Carrot potatoes / fried spinach / carrot greens / Beurre Blanc

VORNEWEG STARTERS

Tatar vom Holsteiner Weiderind 18,00 EUR 26,00 EUR
Rinderfilet / Wilder Zupfsalat / hausgebackenes Zwiebelbrot

Tatar of Holstein pasture-raised beef
Filet of beef / wild plucked salad / homemade onion bread

Geräucherter Oldenburger Bachsaibling 17,00 EUR
Gebackenes BIO Ei / Grüne Sauce / Gurken-Chutney / Knusper Kartoffeln

Smoked Oldenburger brook trout
Baked BIO Egg / green sauce / cucumber chutney / crispy potatoes

Salat von der Ur-Tomate 16,00 EUR
Brandenburger Burratini / Gegrillter Fenchel / Wildharvest Oliven / Hausgebackenes Focaccia

Salad of the original tomato
Brandenburger burratini / grilled fennel / wild harvest olives / homemade focaccia

SUPPE & ZWISCHENDURCH SOUP & INBETWEENS

Französische Zwiebelsuppe 13,00 EUR
Blätterteig / Hofkäse / frische Kräuter

French onion soup
Puff pastry / farm cheese / fresh herbs

Hausgemachte Quiche 16,00 EUR 24,00 EUR
Gebratener Porree / Sauerrahm / Birne / Meerrettich / knuspriger Estragon

Homemade quiche
Fried leek / sour cream / pear / horseradish / crispy tarragon

Frittierte Atlantik Sardinen 22,00 EUR
Blumenkohl-Cous-Cous / Aubergine / schwarzer Knoblauch / gebackener Manchego

Deep fried Atlantic sardines
Cauliflower cous-cous / eggplant / black garlic / baked manchego

HAUPTSACHEN FLEISCH & FISCH

MAIN DISHES MEAT & FISH

„Stadtrestaurant“ Gemüse-Rösti VEGAN 24,00 EUR
 Schneidebohnsalat / Béchamel-Sauce / Datterino- Tomaten **Stadtrestaurant“ Vegetable**
Rösti
 Chopped bean salad / béchamel sauce / datterino-tomatoes

Boeuf Bourguignon 32,00 EUR
 Hausgemachter Bauchspeck / gegrillte Karotte / Champignons / Risoni Nudeln

Boeuf Bourguignon
 Homemade pancetta / grilled carrot / mushrooms / Risoni noodles

Filet vom weißen Heilbutt 34,00 EUR
 Flusskrebse / Pastinake / Risolee Kartoffel / Kaviar / Krustentiersauce

Filet of white halibut
 Crayfish / parsnip / risolee potato / caviar / shellfish sauce

GOLDENER ABSCHLUSS

GRAND DESSERT

Pavlova Törtchen 12,00 EUR
 Apfel / Vanillefrischkäse- Crème / Apfel-Minz-Sorbet

Pavlova Tartlet
 Apple / vanilla cream cheese / apple-mint sorbet

Creme Brûlée à la Chocolatier 13,00 EUR
 Erdnuss-Eis / Karamell / Kirsche

Crème Brûlée à la Chocolatier
 Peanut ice cream / caramel / cherry

Hausgemachtes Speiseeis 5,00 EUR
 Jumbo Kugel / fruchtiges Allerlei

Homemade ice cream
 Jumbo scoop / fruity allsorts

Norddeutsche Käse Selektion 19,00 EUR
 Friesisch Blue / Deichkäse / Hofkäse / Hausgemachtes Früchtebrot

North German Chees Selection
 Frisian Blue / dike cheese / farm cheese / homemade fruit bread

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 Ferdinands Rosé Vermouth / Fever Tree Indian Tonic	9,50 EUR
Aperol Spritz Aperol / Freschello Prosecco / Soda	9,50 EUR
Crodino Gold Alkoholfrei Non-alcoholic Crodino Orange / Minze Orange / Mint	8,50 EUR

LONGDRINKS & COCKTAILS

Southern Comfort / Fever Tree Ginger Ale	12,50 EUR
Dark & Stormy Ron Tectón Anejo / Fever Tree Ginger Beer	12,50 EUR
Moscow Mule Three Sixty Black Vodka / Fever Tree Ginger Beer	14,50 EUR
Gins & Indian oder or Mediterranean Tonic Fever Tree 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**CHAMPAGNE & SPARKLING WINE**

0,1 L / 0,75 L

Champagner

Alfred Gratien, Brut

11,50 EUR / 75,00 EUR

Alfred Gratien, Brut, Rosé

12,50 EUR / 87,00 EUR

Lallier Grand Rosé

197,00 EUR

Lallier Millesime

288,00 EUR

SEKT

Schlumberger Sekt, Brut

6,00 EUR / 48,00 EUR

Schlumberger Sekt, Rosé

7,00 EUR / 49,00 EUR

Made in Pfalz by Messmer Riesling Sekt extra trocken

52,00 EUR

Prosecco

Hafenblick Bianco Frizzante

4,50 EUR / 25,00 EUR

WASSER
WATER

Reichshof Quelle 0,2l	3,00 EUR
Reichshof Quelle 0,7l	6,00 EUR
Still oder/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 from the Lüneburger Heide. Back then, the Reichshof was known for the best tea and coffee in the city. This precious tradition is now being continued in the restaurant and in our event sector. We do not use bottled water and thereby help to protect the environment. For every carafe of spring water that we sell, we donate a certain amount to the Hamburg Regenbogenstiftung foundation.

hamburgische-regenbogenstiftung.de

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

Grauburgunder Silberschatz Weingut Beck / Rheinhessen / Deutschland Germany	7,00 / 27,00 EUR
Hafenblick Riesling trocken 2021 Weingut Mehrlein / Rheingau / Deutschland Germany	7,00 / 27,00 EUR
Sésame Sauvignon 2022 Les Vignerons de Brulhois / Südwest-Frankreich South-West France	9,50 / 47,00 EUR
Viognier 2021 Mas de Lunes / Languedoc / Frankreich France	9,50 / 47,00 EUR
Kerner halbtrocken QbA 2021, 1 l Weingut Beck / Rheinhessen / Deutschland Germany	9,50 / 38,00 EUR
Grauer Burgunder trocken 2022 QbA, 1 l Weingut Beck / Rheinhessen / Deutschland Germany	10,50 / 52,00 EUR
Villa Bianchi Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico DOC Magnum 2022 Umani Ronchi / Marken / Italien Italy	56,00 EUR

ROSÉWEIN**ROSÉ WINE 0,2l / 0,75l**

Rosé Silberschatz Weingut Beck / Rheinhessen / Deutschland Germany	x,00 / xx,00 EUR
---	------------------

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

Rot Silberschatz

Weingut Beck / Rheinhessen / Deutschland Germany

7,00 / 27,50 EUR

Sonnenseite Merlot 2020

Casa Girelli / Trentino / Italien Italy

x,00 / xx,00 EUR

Cala N. 1 2019

Bodegas Tinedo / La Mancha / Spanien Spain

x,00 / xx,00 EUR

Primitivo Salento IGT 2021

Rivera / Apulien / Italien Italy

x,00 / xx,00 EUR

BIER VOM FASS DRAUGHT BEER

Ratsherrn Pils, 4,9% 0,3l	4,90 EUR
Alsterwasser Shandy (Mix Beer and Citrus Lemonade) 0,3l	4,90 EUR

FLASCENBIERE BOTTLED BEERS

Ratsherrn Pilsener, 4,9% 0,33l	4,50 EUR
Ratsherrn Pils Hamburg Hell, 5,1% 0,33l	4,50 EUR
Ratsherrn Pils 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!’

Maisel’s Weisse 0,5l	5,90 EUR
Original, 5%	
Alkoholfrei - -Non-alcoholic	
Bayreuther Hell 0,5l	5,90 EUR

DIGESTIF 4cl**Obstbrand Fruit brandy von by Faude**

Apfel Apple, 40%	13,00 EUR
Kirsche Cherry, 40%	13,00 EUR
Birne Pear, 40%	13,00 EUR

Cognac

Martell - VSOP Red Barrel, 40%	17,00 EUR
Martell – Cordon Bleu, 40%	34,00 EUR
Bisquit & Dubouché - VSOP, 40%	17,00 EUR
Bisquit & Dubouché - 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 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

Grappe 4cl

Vespolina Nebbiolo Grappa Francoli, 41,5%	9,00 EUR
Nebbiolo da Barolo Riserva Barrique Grappa Francoli, 41,5%	11,00 EUR

WHISKEY/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 Tectón Blanco, 37,6%%	9,00 EUR
Plantation Pineapple Artisanal Infusion, 40%	9,00 EUR
Ron Tectón Anejo, 37,6%	9,00 EUR
Centenario, 9 yo, 40%	12,00 EUR

VODKA 4cl

Three Sixty Black Vodka, Deutschland Germany, 40%	9,00 EUR
Belvedere Vodka, Polen Poland, 40%	12,00 EUR

VERMOUTH 5cl

Ferdinand's Saar Deutschland Germany 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 sugarfree	
fritz-kola mischmasch (kola with orange)	
fritz-kola orange	
fritz-kola zitrone lemon	
fritz-kola apfel apple	
fritz-kola rhabarber rhubarb	

fritz-kola: „Eine der aufgewecktesten Kolas der Welt mit 25mg Koffein pro 100ml. Sie enthält echtes Kolanusseextrakt und viel viel 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 lots of natural caffeine, making it a 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
Café 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 Bio Organic 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 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 Landschlachtere Kuhn. Ein Familienunternehmen der ganz besonderen Art und Qualität, die man schmeckt.

Sausage products from own slaughtering and production are purchased from Landschlachtere Kuhn. 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 TRUFFLES

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