

HERZLICH WILLKOMMEN IM

STADT RESTAURANT



www.reichshof-hamburg.com
stadt-hamburg.de

STADT RESTAURANT

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.

Welcome to the heart of our establishment, the STADT RESTAURANT, a name that has resonated since the opening of the hotel in 1910. Rich in history influenced by the turn of the century, both the STADT RESTAURANT and Bar 1910 are living chronicles of the fascinating journey of the Reichshof Hamburg. We have meticulously preserved many historical elements, including the exquisite marble columns, ceiling lighting, and precious wood paneling.

As a tribute to that era, Chef Mario Regensburg and his team curate a culinary experience that extends beyond typical German dishes to encompass an international selection. Our culinary philosophy centers around regional and seasonal ingredients, sourced sustainably and with a commitment to fair-trade practices.

The STADT RESTAURANT seamlessly blends tradition and modernity, offering you a space brimming with Hanseatic memories and the cosmopolitan vibe of Hamburg.

For guests with dietary preferences or restrictions, we are here to accommodate. Whether it's gluten-free, vegetarian, lactose-free, or vegan preferences, please inform us, and we will ensure your dining experience is tailored accordingly. Our special allergen menu adheres strictly to the regulations outlined in (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and the Council dated 25 October 2011, providing a detailed breakdown of ingredients for your peace of mind.

We look forward to serving you and creating memorable moments at STADT RESTAURANT.

Your STADT RESTAURANT Team

STADT RESTAURANT

KLASSIKER

ALL TIME FAVOURITES

Cordon Bleu vom deutschen Wiesenkalb 32,00 EUR

Römische Nocken / Rahmkohlrabi / Wilder Bernd / San Daniele Schinken / Sauce Bernaise

Veal Cordon Bleu

Roman Noodles / Creamed Kohlrabi Cabbage / Wild Bernd / San Daniele Ham / Béarnaise Sauce

Steak Mignon vom Holsteiner Weiderind 39,50 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

STADT RESTAURANT

VORNEWEG STARTERS

Tatar vom Holsteiner Weiderind
Rinderfilet / Wilder Zupfsalat / Hausgebackenes Zwiebelbrot

19,50 EUR / 28,50 EUR

Tatar of Holstein Grass Fed Beef
Filet of Beef / Wild Salad / Homemade Onion Bread

Geschmorte Erd-Artischocke
Rote Bete / Chips / Crumble / Dill



17,50 EUR

Jerusalem Artichoke
Beetroot / Chips / Crumble/ Dill

Tataki von der Fjordforelle
Coleslaw / Erdnüsse / Schwarzer Sesam / Yuzu

19,50 EUR

Tataki from the Fjord trout
Coleslaw / Peanuts / Black Sesame / Yuzu

SUPPE & ZWISCHENDURCH SOUP & INBETWEENS

Schwarzwurzel Velouté
Mario's Focaccia/ Gebratener Spitzkohl / Rauchmandeln

14,50 EUR

Black Salsify Velouté
Mario's Focaccia / Fried Cabbage/ Smoked Almonds

Cremiges Kürbisrisotto
Ziegenkäse / Gepickelete Zwiebeln / Butternusskürbis / Kürbiskerne

17,50 EUR / 26,00 EUR

Creamy Pumpkin Risotto
Goat Cheese / Pickled Onion / Butternut Squash / Pumpkin Seeds

Hausgemachte Auberginen Ravioli
Olivensoße / Deichkäse Gold / Kräuter

19,50 EUR

Homemade Aubergine Ravioli
Olive Sauce / Cheese / Herbs

STADT RESTAURANT

HAUPTSACHEN FLEISCH & FISCH MAIN COURSES MEAT & FISH

Gegrilltes Entrecôte vom Feersisch Rind 36,00 EUR
Kartoffel / Wilder Brokkoli / Geschmorter Knoblauch / Jus

Entrecôte
Potatoes / Wild Broccoli / Braised Garlic / Jus

Filet vom Atlantik Steinbutt 34,00 EUR
Buchweizen-Blini / Grünkohl / Beurre Blanc / Balsamico-Kaviar

Turbot Atlantic Filet
Buckwheat Blini / Kale / Beurre Blanc / Balsamic Caviar

GOLDENER ABSCHLUSS DESSERTS

Gebackener Mohnstreusel 14,00 EUR
Vanille-Luft / Apfel-Minz Sorbet

Baked Poppy Seed Crumble
Vanilla Foam / Apple Mint Sorbet

Crème Caramel 15,00 EUR
Blutorangen / Haselnuss-Eis

Crème Caramel
Blood Oranges / Hazelnut Ice

Hausgemachtes Speiseeis 5,50 EUR
Jumbo Kugel

Homemade Ice Cream
Large Scoop

Norddeutsche Käse Selektion 21,00 EUR
Friesisch Blue / Deichkäse / Cremeer / Hofkäse / Hausgemachtes Früchtebrot

North German Cheese Selection
Frisian Blue / Dyke Cheese / Cremeer / Farm Cheese / Homemade Fruit Bread

STADT RESTAURANT

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

LONG DRINKS & 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
Negroni Bulldog Gin / Cinzano 1757 Vermouth / Campari	14,50 EUR
Aperol Spritz Aperol / Freschello Prosecco / Soda	9,50 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

STADT RESTAURANT

CHAMPAGNER & SEKT CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

Champagner	0,1 L / 0,75 L
Alfred Gratien, Brut	11,50 EUR / 75,00 EUR
Alfred Gratien, Brut, Rosé	12,50 EUR / 87,00 EUR
Sekt	
Schlumberger Sekt, Brut	6,00 EUR / 48,00 EUR
Alfred Gratien, Brut, 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.

STADT RESTAURANT

WEISSWEIN

WHITE WINE

	0,2 L / 0,75 L
Grauburgunder Silberschatz Weingut Beck / Rheinhessen / Deutschland / Germany	7,00 EUR / 27,00 EUR
Hafenblick Riesling Trocken 2021 Weingut Mehrlein / Rheingau / Deutschland / Germany	7,00 EUR / 27,00 EUR
Sésame Sauvignon 2022 Les Vignerons de Brulhois / Südwest-Frankreich / South-West France	9,50 EUR / 37,00 EUR
Viognier 2021 Mas de Lunes / Languedoc / Frankreich / France	9,50 EUR / 37,00 EUR
Kerner Halbtrocken QbA 2021, 1 L Weingut Beck / Rheinhessen / Deutschland / Germany	9,50 EUR / 38,00 EUR
Grauer Burgunder Trocken 2022 QbA, 1 L Weingut Beck / Rheinhessen / Deutschland / Germany	10,50 EUR / 43,00 EUR
Villa Bianchi Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico DOC Magnum 2022 Umani Ronchi / Marken / Italien / Italy	56,00 EUR

ROSÉWEIN

ROSÉ WINE

	0,2 L / 0,75 L
Rosé Silberschatz Weingut Beck / Rheinhessen / Deutschland / Germany	7,00 EUR / 27,00 EUR

ROTWEIN

RED WINE

	0,2 L / 0,75 L
Rot Silberschatz Weingut Beck / Rheinhessen / Deutschland / Germany	7,00 EUR / 27,00 EUR
Sonnenseite Merlot 2020 Casa Girelli / Trentino / Italien / Italy	9,00 EUR / 35,00 EUR
Cala N. 1 2019 Bodegas Tinedo / La Mancha / Spanien / Spain	9,50 EUR / 39,00 EUR
Primitivo Salento IGT 2021 Rivera / Apulien / Italien / Italy	10,00 EUR / 42,00 EUR

STADT RESTAURANT

BIER VOM FASS DRAUGHT BEER

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

FLASCHENBIERE BOTTLED BEERS

Ratsherrn Pilsener - 4,9% 0,33 L	4,50 EUR
Ratsherrn Pils Hamburg Hell - 5,1% 0,33 L	4,50 EUR
Ratsherrn Pils 0,0%, alkoholfrei / non-alcoholic - 0,33 L	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 0,5 L	5,90 EUR
Original, 5%	
Alkoholfrei / Non-alcoholic	
Bayreuther Hell 0,5 L	5,90 EUR

STADT RESTAURANT

DIGESTIF

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 5 CL

Lustau Fino Jarana Solera - 15%	9,00 EUR
Lustau Deluxe Cream Capatz Andres - 20%	10,00 EUR

Presidential Ports 5 CL

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 4 CL

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 4 CL

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

STADT RESTAURANT

WHISKEY / WHISKY 4 CL

Tennessee Whiskey Jack Daniel's, USA - 40%	9,00 EUR
Scotch Whisky Glen Grant, 12 years - 40%	10,00 EUR

RUM 4 CL

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 4 CL

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

VERMOUTH 5 CL

Ferdinand's Saar Deutschland Germany	6,50 EUR
Dry - 18%, White - 18%, Rosé - 17%, Red - 19%	

STADT RESTAURANT

LIMONADEN, SCHORLEN & SÄFTE SOFT DRINKS, SPRITZER & JUICES

fritz-kola: „Eine der aufgewecktesten Kolas der Welt mit 25mg Koffein pro 100ml. Sie enthält echtes Kolanussextrakt 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 0,2 L

3,50 EUR

SÄFTE & NEKTARE JUICES & NECTARS 0,2 L

Orange

4,00 EUR

Apfel / Apple

4,00 EUR

Ananas / Pineapple

4,00 EUR

STADT RESTAURANT

KAFFEE & TEE COFFEE & TEA

J.J. Darboven 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

Samova Tee Bio / Organic Tea 0,4 L

6,00 EUR

Diverse Sorten / Different Blends

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 been inspired by new flavour experiences from the best organic raw materials since 2003.'

ÖFFNUNGSZEITEN OPENING HOURS

DIENSTAG - SAMSTAG: 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.

TUESDAY - SATURDAY: 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

STADT RESTAURANT

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 receive daily fresh products from the Hamburg and Schleswig-Holstein region selected by our own hands.

Info: ass-gastro.de

MEER, FLUSS, SEE / LAKE, RIVER, SEA

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 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: landschlachtereikuehn.de

BIO-EIER, SPARGEL & BIO-TRÜFFEL / ORGANIC EGGS, ASPARAGUS & 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