

HERZLICH WILLKOMMEN IM

STADT RESTAURANT



reichshof-hamburg.com
stadtrestaurant-hamburg.de

WINTERMENÜ

„Stadt Restaurant“

11.11.-23.11.2024

Amuse Bouche

Saiblinge aus der Lüneburger Heide 4|9
Staudensellerie / Holunderkapern / Kaviar

Cremige Rote Bete Velouté 9|10
Senfgurke / Hausgemachter Hirschschenken

Rotkohl und Knödel 1|3|7|9|12
Kartoffel / Semmel / Petersilie / Vegi-Jus

Keule und Brust von der Oldenburger Ente 1|7|8|12
Grünkohl / Haselnuss / Bratapfeljus

Birnen Tarte 1|3|7
Vanille / Sauerrahm-Eis

89,00 EUR pro Person

KLASSIKER

1|

Beef Tatar - Klassisch am Tisch zubereitet

28,50 EUR

Filet vom Holsteiner Weiderind / hausgebackenes Zwiebelbrot

9|10|

Bio Rote Bete Tatar - am Tisch zubereitet Vegetarisch

18,50 EUR

hausgebackenes Zwiebelbrot

1|3|7|9|10

Chateaubriand ab 2 Personen ca. 650g am Tisch tranchiert

140,00 EUR

Buntes Gemüse / Schmorschalotten / Pommes Dauphine /

Jus / Sauce Bernaise

1|3|7|9|10|

Steak Mignon vom Holsteiner Weiderind

39,50 EUR

Pommes Dauphine / Geschmorte Schalotten / Sellerie /

Markkruste / Jus

4|7|9|14|

Reichshof Fisch „Fang des Tages“

Tagespreis

Kartoffelpüree / gebratener Spinat / Karottengrün / Beurre Blanc

1|3|7|9|10|

Cordon Bleu vom deutschen Wiesenkalb

32,00 EUR

Römische Nocken / Kohlrabi / Wilder Bernd / San Daniele Schinken /

Sauce Bernaise

TEILEN MACHT FREU(N)DE

Alle Gerichte sind zum Teilen konzipiert, wir empfehlen mindestens 2 Gerichte pro Person. Gerne servieren wir unsere Gerichte auch in einer Menüfolge.

9 10 11	Hummus Teller <i>Vegan</i> Olivenöl / Schwarzer Sesam / Piccalilli Gemüse	9,00 EUR
9 10	Bunte Bete vom Bio-Hof <i>Vegan</i> Chutney / Meerrettich / Karotten-Jus	9,00 EUR
1 3 7 9	Varenyky-ukrainische Teigtaschen Körniger Frischkäse / Kartoffel-Ei Füllung/ Zitronenzeste	12,50 EUR
1 3 7	Zwiebelkuchen Kräuter Schmand / Winterpostelein	9,00 EUR
1 3 7 9	Eggs Benedict Sauerteig-Brioche / Blattspinat / Sauce Hollandaise	12,00 EUR
1 6	Waldpilz Velouté <i>Vegan</i> Bio Pastinaken / Schnittlauch / Schwarzkümmel	13,00 EUR
6	Spaghetti Kürbis <i>Vegan</i> Tomaten aus dem Sommer / Gebrannte Butternuss Sauce	9,00 EUR
1 3 7 9	Rotkohl & Knödel Kartoffel / Semmel / Petersilie / Gemüse Jus	11,00 EUR
9 10 7	<i>Chef Empfehlung</i> "Rinderroulade" Pancetta / Süßkartoffel / Gebratener Rosenkohl / Pflaumen-Sherry	18,00 EUR
1 3 9 10	Wild vom Jäger Grünkohl vom Hof Wurzelreich / Haselnuss / Trauben Masala Sauce	22,00 EUR
2 4 7 9	Gebratener Heilbutt Miesmuscheln / Wurzelgemüse / Safran	19,00 EUR

DESSERT

Große Kugel Eis nach Wahl 5,50 EUR

1|3|7|15|

Kürbismousse

Kakao / Zwergorangen / Kernöl

11,00 EUR

1|3|7|

Karamellierte Banane

Kaffee / Michel Cluizel Schokolade / Kirschsorbet

12,00 EUR

1|7|8|10|

Norddeutsche Käse Selektion

Friesisch Blue/ Deichkäse/ Cremeer/ Hofkäse/
Hausgemachtes Früchtebrot

21,00 EUR

CHAMPAGNER & SEKT**CHAMPAGNER****0,1l / 0,75l / EUR**

Alfred Gratien, Brut 15,00 / 89,00

Alfred Gratien, Brut, Rosé 18,00 / 99,00

SCHAUMWEIN**0,1L / 0,75L / EUR****Deutschland**

Made in Pfalz Riesling Sekt extra trocken 45,00

ÖsterreichSchlumberger Sekt Brut, Grüner Veltiner 7,50/ 42,00
100% Grüner Veltiner BIOSchlumberger Sekt Rosé 7,50/ 42,00
Pinot Noir – St. Laurent, Zweigelt**FRANKREICH**

Aguilia, Cremant, Brut , Weingut Limoux, Languedoc 11,50/ 56,00

Aguilia, Cremant, Rosé, Weingut Limoux, Languedoc 12,00/ 59,00

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.

hamburgische-regenbogenstiftung.de

OFFENE WEINE**0,2l / 0,75l / EUR****Weiß****Grauburgunder Silberschatz**

8,50 / 27,00

Weingut Beck / Rheinhessen / Deutschland

Saftige Noten von gelben Früchten, eine harmonische Säure im Duft und am Gaumen. Ein unbeschwerter Wein mit einem frischen angenehmen Finale.

Hafenblick Riesling trocken 2021

9,50 / 33,00

Weingut Mehrlein / Rheingau / Deutschland

Verführt mit seinem fruchtigen Duft und schmeckt harmonisch frisch mit einer sehr milden Säure nach reifem Pfirsich, feinen Zitrusnoten und einer elegante Mineralität.

Sésame Sauvignon 2022

9,50 / 33,00

Les Vignerons de Brulhois / Südwest-Frankreich

Eine intensive Nase mit Aromen von Zitrusfrüchten wandelt sich später zu Pfirsich und Passionsfrucht. Unkompliziert, frisch und sehr schön trinkig!

Viognier 2021

12,00 / 36,50

Mas de Lunès / Languedoc / Frankreich France

In der Nase herrliche Aromen von Aprikose und Pfirsich. Am Gaumen frisch und aromatisch, untermauert von einer ansprechenden Lebendigkeit.

0,2l / 1,5l / EUR**Villa Bianchi Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico DOC****Magnum 2022**

10,00 / 69,00

Umani Ronchi / Marken / Italien Italy

Bouquet fein und intensiv, fruchtig und blumig.

Im Geschmack zeigt der Wein eine angenehme Struktur, die auf frischen Noten basiert, gefolgt von einem typisch mandelartigen und erfrischenden Nachgeschmack.

OFFENE WEINE**0,2l / 0,75 / EUR****Rosé****Rosé Silberschatz**

9,50 / 27,00

*Weingut Beck / Rheinhessen / Deutschland**Frische fruchtige Aromen von roten Beeren und Zitrusfrüchten**mit feiner Säure in der Nase und am Gaumen. Ein unkomplizierter Allrounder.***Pungirosa Castel del Monte DOCG**

11,50 / 33,00

*Rivera – Apulien**Zartes Bouquet mit Noten von Wildrosen und Kirschen. Am Gaumen knackig und doch geschmeidig, gut ausbalanciert, mit einer feinen Säure und langem, saftigem Finale.***Rot****Rot Silberschatz**

9,50 / 27,00

*Beck / Rheinhessen / Deutschland**Frische saftige Noten von roten Beeren, Kirschen und dezente Holznoten in Nase und am Gaumen machen diesen Wein zum perfekten Allrounder. Kombiniert mit einer feinen Säure macht dieser Wein einfach Spaß!***Ventiterre Merlot**

9,00 / 27,00

*Zonin / Trentino / Italien**In der Nase Aromen von roten Früchten, Kirsche, Pflaume.**Am Gaumen kräftig und ausgewogen, wunderbar weich und rund. Sehr angenehm.***Primitivo Salento IGT**

10,00 / 33,00

*Rivera / Apulien / Italien**Intensive Noten von reifen dunklen Beeren, Kirschen und ein Touch von feinen mediterranen Kräutern in der Nase und am Gaumen. Wundervoll samtig und rund.***Cala N. 1**

11,50 / 33,00

*Bodegas Tinedo / La Mancha / Spanien**Herrlich aromatisches Fruchtbouquet nach reifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren. Kraftvolle Fruchtnoten, ein Hauch von Schokolade und feinste Tannine treffen sich am Gaumen.*

FLASCHENWEINE**0,75l / EUR****Weiß****Deutschland****Weißburgunder Gutswein trocken** 37,00*Peter Flick – Rheingau**Mild und leicht cremig. Schöne frische Fruchtnoten nach Apfel und Pfirsich in der Nase und am Gaumen, die sich mit einer sanften Säure vereinen.***Grauer Burgunder VDP Gutswein** 48,00*Joh. Bapt. Schäfer – Nahe**Verführerisches Bouquet mit Düften von Aprikosen, Quitten, Wiesenblumen. Am Gaumen sehr vielschichtig, aromatisch und würzig mit einer eleganten Säure.***Chardonnay Godramsteiner Stahlbühl VDP Erste Lage** 77,00*Münzberg – Pfalz**Kräftige Kräuternase sowie Noten von Amber, Orangenschale und Wermutkraut. Im Mund eine cremig zarte Süße mit viel frischer Säure und ein anmutiger langer Nachhall.***St. Urbans-Hof Riesling Gutswein** 36,00*Nik Weis – Mosel**In der Nase herrlich frisch-würzige und krautige Noten. Am Gaumen lebendig mit feiner raffinierter Säure und trockenem Charakter.***Pittermännchen Kabinett VDP. Riesling Große Lage** 57,00*Joh. Bapt. Schäfer – Nahe**Duft von erfrischenden Kräuternoten und gelben reifen Früchten, schöne Schiefermineralik mit animierendem Süße-Säure-Spiel, beschwingt vom ersten Schluck an.***Devon Terrassen Trittenheimer Apotheke Riesling Große Lage** 68,00*Loersch – Mosel**Ein würziges Kräuterbouquet und viel Frische in der Nase. Am Gaumen eine schöne elegante Würze, die mit einer frischen herben Eleganz einhergeht. Das kraftvolle Spiel von Würze und Mineralität endet in einem feinen leicht salzigen Finale.*

FLASCHENWEINE

0,75l / EUR

Weiß**Deutschland****Liebfrauenmilch Hammel**

25,00

Hammel – Pfalz

Anregendes Aromenspiel von Maracuja, Mango, Grapefruit und mineralischen Noten. Am Gaumen sehr saftig mit angenehmer Restsüße und bestens integrierter milder Säure.

Auxerrois Stadecker Spitzberg trocken

69,00

Beck – Rheinhessen

Milde Säure mit frischen Noten von Birne, einem Hauch von Marzipan und tropischen Früchten in der Nase und am Gaumen. Sehr animierend und harmonisch.

Österreich**Bio Grüner Veltliner Wagram Terrassen 2022**

36,00

Josef Ehmoser – Weinviertel

Frisches, fein-pfeffriges und fruchtiges Bouquet von Marille, grünem Apfel und Minze in der Nase. Am Gaumen abgerundet durch eine frische harmonisch eingebundene Säure.

Bio Unter der Burg Gemischter Satz

54,00

Josef Ehmoser – Weinviertel

Herrliche Konzentration und Fülle mit einer vielschichtigen Textur – verführerische Birnenaromen werden begleitet von einem Hauch Honig. Ein spannender und einzigartige Weißwein aus acht verschiedenen Rebsorten!

FLASCHENWEINE**0,75l / EUR****Weiß****Italien****Lugana DOC**

38,00

*Casa Vinicola Zonin – Venetien**Zarter Duft von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und ein Hauch von mineralischen Nuancen. Am Gaumen präsentiert er sich lebhaft und erfrischend.***Soave**

36,00

*Allegrini – Venetien**In der Nase Aromen von Wildblumen, Jasmin, rosa Grapefruit und Zitrone. Ein weicher, frischer Wein mit ausgewogener Mineralität.***Gavi DOCG Del Comune di Gavi**

36,00

*Fontanafredda – Piemont**Blumig-fruchtiges Bouquet mit Zitrone, Maiglöckchen und grünem Apfel. Am Gaumen trocken, ausgewogen mit einer anregenden eleganten Säure.***Rosé****Deutschland****Rosé Silberschatz**

27,00

*Weingut Beck / Rheinhessen / Deutschland**Frische fruchtige Aromen von roten Beeren und Zitrusfrüchten mit feiner Säure in der Nase und am Gaumen. Ein unkomplizierter Allrounder.***Italien****Pungirosa Castel del Monte DOCG 2022**

32,00

*Rivera – Apulien**Zartes Bouquet mit Noten von Wildrosen und Kirschen. Am Gaumen knackig und doch geschmeidig, gut ausbalanciert, mit einer feinen Säure und langem, saftigem Finale.*

FLASCHENWEINE**Rot****Deutschland**

Samtwerk Rotwein Cuvée 31,00
Messmer – Pfalz

Intensiver Duft nach dunklen Beerenfrüchten, Kirsche, Gewürzen und Tabak. Seinem Namen macht er alle Ehre: Samtig, ausfüllend, dabei nicht schwer. Mittelkräftiger Körper, weiche, aber spürbare Tannine, gut eingebundene Säure und unkompliziert ein Genuss.

Spätburgunder VDP Gutswein 2019 45,00
Messmer – Pfalz

Saftige Kirschen und reife Pflaumennoten in der Nase. Am Gaumen intensiv fruchtig, weich und mit sanften Holzakkorden lang im Abgang.

Dark Chocolate 2021 Bio 45,00
Bietighöfer – Pfalz

In der Nase vielversprechend, am Gaumen weich und harmonisch mit einer satten Frucht und wunderbaren Struktur. Aromen von roten Wildfrüchten treffen auf einen Hauch Vanille, Wintergewürze, Bitterschokolade und bestens eingebundenen Tannine.

Frankreich

Bordeaux Supérieur AOC 2018 47,00
Château Mirefleurs – St. Émilion

Düfte von reifen schwarzen und roten Früchten und Blüten – begleitet von einigen holzigen Noten. Am Gaumen strukturiert und aromatisch, verstärkt durch Zedernnoten und geschmeidige, konzentrierte Tannine. Der Wein ist gut strukturiert und komplex.

Banyuls Traditionnel Les Clos de Paulilles 2012 62,00
Domaine Cazes. – Banyuls/Languedoc

Komplexe Nase mit Düften von Schokolade, Feige, Kaffee und Trockenfrüchten. Dazu opulent und frisch am Gaumen mit Aromen von Nüssen und einem unendlichen Finale.

Bourgogne Pinot Noir Cuvée Edme 2020 78,00
Maison Champy – Burgund

In der Nase Aromen von Pflaume, Brombeere und Vanille. Am Gaumen schön geschmeidig mit opulentem Körper und Aromen von Kirsche, Brombeere sowie leichten Holz-Noten und einer frischen Säure.

FLASCHENWEINE**Rot****Italien**

Rosso di Montalcino 75,00
San Polo – Toscana

In der Nase ein frischer Duft von Sauerkirschen zusammen mit Noten von Brombeeren und schwarzen Kirschen, gefolgt von einem angenehmen Hauch von Vanille. Am Gaumen ist er weich, mit mittlerer Struktur und ausgewogenen Tanninen.

Der Wein ist harmonisch trocken, dynamisch und frisch mit einem guten aromatischen Nachhall.

Il Seggio Bolgheri 89,00
Poggio al Tesoro – Toscana

Das Bouquet von Kirschen, Backpflaumen, aber auch Nüssen und Schokolade begeistern sofort. Am Gaumen weich und harmonisch, rote Früchte, milde Tannine. Schön ausgewogen und typisch für die Region.

Spanien

Rioja Tempranillo Crianza DOCA 23,00
Bodegas Ramón – Bilbao

Herrlicher Duft nach schwarzen Kirschen mit einem feinen balsamischen Unterton. Am Gaumen frisch und angenehm mit einem langen Finale.

Señorio de Sotillo Reserva 2017 61,00
Bodegas S.Arroyo - Ribera del Duero

Komplexe Aromen von Tabak, Leder, Mandeln, Nüssen und Gewürzen in der Nase. Am Gaumen dicht, samtig, mit seidigen Tanninen sowie Anklängen von Leder und Salz. Langes opulentes Finale.

BIER VOM FASS

Ratsherrn Pils, 4,9% 0,3l	5,00 EUR
Alsterwasser, 0,3l	5,00 EUR

**FLASCENBIERE
BOTTLED BEERS**

Ratsherrn Pilsener, 4,9% 0,33l	5,00 EUR
Ratsherrn Pils Hamburg Hell, 5,1% 0,33l	5,00 EUR
Ratsherrn Pils 0,0%, alkoholfrei, 0,33l	5,00 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!“

Maisel's Weisse 0,5l	6,00 EUR
Original, 5%	
Alkoholfrei	
Bayreuther Hell 0,33l	5,50 EUR

DIGESTIF 4cl**Obstbrand von 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%	8,00 EUR
Lustau Deluxe Cream Capatz Andres, 20%	8,00 EUR

Presidential Ports 5CL

White, 19%	6,00 EUR
Ruby, 19%,	6,00 EUR
Special Reserve Tawny, 19%	7,50 EUR
1990 Colheita, 20%	13,00 EUR

Liköre Liqueurs

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

Aquavit / Kümmel 4cl

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%
Scotch Whisky Glen Grant, 12 years, 40%

9,00 EUR
10,00 EUR

RUM 4cl

Plantation Pineapple Artisanal Infusion, 40%
Centenario, 9 yo, 40%

9,00 EUR
12,00 EUR

VODKA 4cl

Three Sixty Black Vodka, Deutschland, 40%
Grey Goose Vodka, Frankreich, 40%

9,00 EUR
12,00 EUR

VERMOUTH 5cl

Ferdinand's Saar Deutschland
Dry 18%, White 18%, Rosé, 17%, Red, 19%

6,50 EUR

LIMONADEN, SCHORLEN & SÄFTE

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/ zuckerfrei 0,33l	4,00 EUR
Rhabarberschorle/ Apfelschorle 0,33l	4,00 EUR
Orangen-/ Zitronenlimonade 0,33l	4,00 EUR
Coca-Cola/ Coca-Cola light 0,2l	4,50 EUR

KAFFEE & TEE**J.J.Darboven Kaffee**

Kaffee	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	5,50 EUR

Ronnefeld Tee

7,00 EUR

Diverse Sorten

Abseits der großen Seehäfen in Frankfurt ein Teehaus zu gründen, war zu Beginn des 19. Jahrhunderts ein kühner Schritt. Dieses Unternehmen zu einer der weltweit führenden Teemarken in der Top-Hotellerie zu entwickeln, ist eine 200-jährige Erfolgsgeschichte, basierend auf Qualität, Ideenreichtum und Liebe zum Tee.

Wir legen großen Wert auf die Qualität unseres Tees. Deshalb wählen wir nur die besten Anbauländer für unsere Teegärten aus, um unsere hohen Ansprüche umzusetzen. Mit regelmäßigen Kontrollen stellen wir sicher, dass alle Ronnefeldt-Produkte diesem besonderen Standard entsprechen.

Von den bekannten Teegärten in Assam und Darjeeling an den Hängen des Himalayas, über Yunnan in China bis Japan, Afrika und Südamerika – auf der ganzen Welt sucht und findet Ronnefeldt erstklassige Tees.

ÖFFNUNGSZEITEN

Di. – SA.: 18.00 UHR BIS 23.00 UHR (WARMER KÜCHE BIS 22:00)

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

Liebe Gäste,

das Herzstück des Hauses, das STADT RESTAURANT, trägt den Namen, den es bereits 1910 mit der Hotelöffnung 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

UNSERE LIEFERANTEN

GEMÜSE

Über Hamburgs bekannten Gemüsehöker **ASS** erreichen uns täglich eigenhändig ausgesuchte Frischeprodukte aus Hamburg und Schleswig-Holstein.

Mit bestem Bio-Gemüse direkt aus der Erde zu uns in die Küche versorgt uns der **Hof Wurzelreich**, direkt zu finden in Stelle.

Info: ass-gastro.de

Info: [@hofwurzelreich](https://www.instagram.com/hofwurzelreich)

FLEISCH & ANDERE GROßARTIGE PRODUKTE

Das beste Fleisch und viele weitere regionale Produkte beziehen wir sechs Tage die Woche von unseren Partnern **Havelland Express** und **Delta Hamburg**.

Info: havelland-express.de & delta-hamburg.de

HOF WURZELREICH

Abends bestellt, morgens geerntet und mittags in der Küche-dafür steht der Hof und wir freuen uns über Frische und Geschmack bis in die Wurzelspitzen für unsere Gäste.

Info: www.hof-wurzelreich.de

BIO-EIER, SPARGEL & BIO-KARTOFFELN

Diese Produkte beziehen wir direkt vom **Cassenshof** aus der Lüneburger Heide.

Von Anfang an, ein starker Partner aus der Region.

Info: cassenshof.de

WILD

Sein Name: **Uwe Paulsen**. Sein Revier: der Sachsenwald. Seine Berufung: Jäger aus Leidenschaft.

BROT & CO.

Bio-Mehle für unser hausgebackenes Brot, Getreide für unsere vegetarische Küche und vieles mehr, dafür steht unser **Naturkost-Partner Bode**.

Info: bodenaturkost.de

Des Weiteren beliefert uns seit Jahren die **Bäckerei Pritsch** in Uhlenhorst unweit des Hotels.

Ob Frühstücksbrötchen, Ciabatta, Baguettes oder leckere Berliner, **Bäckerei Pritsch** ist bekannt für ihr reichhaltiges Sortiment in höchster Qualität.

Info: baeckerei-pritsch.de

ALLERGENE

Allergene und Unverträglichkeiten

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (*);
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis (*);
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (*);
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
15. Farbstoff.