

STADT RESTAURANT



stadrestaurant-hamburg.de
reichshof-hotel-hamburg.de

Frühlingsmenü

Amuse-Bouche

Kleiner Gruß aus der Küche

Weißer Spargel in Butter gegart

Spargel Beurre Blanc / Panko / Hollandaise

Flusskrebs-Risotto

Junger Fenchel / Estragon / Deichkäse Gold

oder

Kräuter-Pistazien-Risotto*

Junger Fenchel / Estragon / Deichkäse Gold

Kalbshaxe und Lardo

Zucchini / Crunchy Schweine-Kruste / Bärlauch

oder

Gebrannter Blumenkohl in Butter*

Zucchini / Crunchy Austernpilze / Bärlauch

Nektarinen-Tarte

Rosmarin-Joghurt-Eis

Espresso

und kleine, süße Überraschung aus unserer Patisserie

Menü mit Fleisch/Fisch: 79,00 EUR pro Person

Vegetarisches Menü: 74,00 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 Vegan	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	
1 3 7 9	Doppio Ravioli in Groß Vegetarisch	26,00EUR
	Gemüse-Bolognese / Polenta / Tomatenbutter	

TEILEN MACHT FREU(N)DE

Wählen sie aus unserer **sharing Karte** ihre persönlichen **Favoriten**.
Wir empfehlen mindestens 2 Gerichte pro Person. Wir beraten sie gern.

8 9 10 11	Hummus Teller Vegan	14,00EUR
	Gemüse-Pickles / Kicherebsenchips / Wilder Rucola	
1 6 8 9 10 11	Knusprige Pakoras Vegetarisch	15,00EUR
	Kichererbsen / Kartoffel / Joghurt / Gurke / Minze / Chutney	
7 9	Rote Bete Veloute	12,00EUR
	Schmorgurke / Wildschinken / Meerrettich	
1 3 7 9	Doppio Ravioli Vegetarisch	16,00EUR
	Gemüse-Bolognese / Polenta / Tomatenbutter	
1 9	Schlesische Kartoffel Knödel Vegan	15,00EUR
	Grünkohl / Panko / Rauch-Jus	
1 3 7 9	Pochiertes Bio -Ei	14,00EUR
	Blattgemüse / Sucuk / Joghurt / Sumach	
7 9	Knusprige Austernpilze Vegetarisch	16,00EUR
	Kartoffelpüree / Beluga Linsen / Schwarzkohl	
9	U.S. Ball Tip	25,00EUR
	Sauerkraut / BIO Oxhella Karotten / Schmorjus	
1 7 9 8	Wild vom Jäger	22,00EUR
	Bio Wirsing / Sellerie / Pflaumen aus dem Sommer / Wildjus	
4 2 9 12	Kotelett von der Seezunge	26,00EUR
	Petersilienwurzel / Krabben / Butter / Salzzitrone	

DESSERT

Große Kugel Eis nach Wahl 5,50 EUR

1|3|7|8|

Lavakuchen

14,00EUR

Passionsfrucht / TonkaBohnen-Eis & Karamell

1|3|7|

Karamellisierte Banane

12,00 EUR

Kaffee / Michel Cluizel Schokolade / Kirschsorbet

1|7|8|10|

Norddeutsche Käse Selektion

21,00 EUR

Friesisch Blue/ Deichkäse/ Cremeer/ Hofkäse/
Hausgemachtes Früchtebrot

CHAMPAGNER & SEKT**CHAMPAGNER**

Doyard Mahe, Brut 149,00

Doyard Mahe, Brut MAGNUM 1,50l 239,00

In der Nase fruchtige Noten von Birne, Zitrone, Limette, frische Mandeln, grünem Farn. Am Gaumen angenehme Mineral- und Zitrusnoten, schönes knackiges Finale

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

ÖSTERREICH

Schlumberger Sekt Brut, Grüner Veltiner 11,00/ 61,00
100% Grüner Veltiner BIO

Schlumberger Sekt Rosé 12,00/ 63,00
Pinot Noir – St. Laurent, Zweigelt

FRANKREICH

Cremant Brut 9,00 / 49,00

Maison Aguila - Limoux

In der Nase dominieren Noten von Akazie, Birne, Pfirsich. Der cremige und frische Geschmack verleiht dem Cremant Ausgewogenheit und Länge

Cremant Rosé 11,00 / 51,00

Maison Aguila - Limoux

In der Nase Aromen von Birne, Pfirsich, Nektarinen. Röst-, Toast- und Briochearomen verleihen diesem Bouquet Harmonie. Am Gaumen frisch, mit einer schönen Säure

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 und unterstützen somit die Umwelt.

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

8,50 / 28,00

*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**

9,00 / 29,00

*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**

8,50 / 28,00

*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 / 39,00

*Mas de Lunès / Languedoc / Frankreich**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**

8,00 / 59,00

*Umani Ronchi / Marken / Italien**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**

8,50 / 28,00

*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**

10,50 / 35,00

*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 / 29,00

*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 / 29,00

*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 / 37,00

*Bodega 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*

SÜSSWEINE

Weißer Burgunder Beerenauslese 2015 15,00 / 63,00
Weingut Beck / Rheinhessen / Deutschland 0,10 / 0,50l

Aus der Lage Stadecker Lenchen. Frische fruchtige Aromen von roten Beeren und Zitrusfrüchten mit feiner Säure in der Nase und am Gaumen. Ein unkomplizierter Allrounder

Pittermännchen Kabinett VDP. Riesling Große Lage 9,50 / 59,00
Joh. Bapt. Schäfer – Nahe

Duft von erfrischenden Kräuternoten und gelben reifen Früchten, schöne Schiefermineralik mit animierendem Süße-Säure-Spiel, beschwingt vom ersten Schluck an

Banyuls Traditionnel Les Clos de Paulilles 2012 11,00 / 64,00
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

FLASCHENWEINE**0,75l / EUR****Weiß****Deutschland**

Weißburgunder Gutswein trocken 41,00
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 79,00
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

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

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

FLASCHENWEINE

0,75l / EUR

Rotschiefer Riesling

43,00

*Weingut Würtzberg - Saar**In der Nase intensiv würzig, Noten von roter Johannisbeere, Limette, Zitrone, Schiefer, Kräuter. Auch intensiv am Gaumen mit Steinobst, Schieferwürze, ganz feine Mineralik. Intensiv und filigran zugleich***Maison Blanc Meisterstück**

72,00

*Axel Bauer - Baden**Das Bouquet glänzt mit zarten Aromen von Mandel, Vanille, reifer Birne, Graphit, dezente Rauch- und Röstaromen. Am Gaumen Noten von Kiwi, Stachelbeere, Pomelo. Eine gut integrierte Säure vermittelt Spannung und Saftigkeit***Österreich****Bio Grüner Veltliner Wagram Terrassen**

42,00

*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**

58,00

*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***Weissburgunder Reserve Parzelle Schottergrube**

79,00

*Josef Ehmoser – Wagram**Das Bouquet entfaltet Aromen von Honig, Brioche, weiße Blüten, reife gelbe Äpfel, ein Hauch Mandeln. Am Gaumen zeigt er eine harmonische Balance zwischen cremiger Textur und lebendiger Säure, langer, mineralischer Abgang*

FLASCHENWEINE**0,75l / EUR****Italien**

Lugana DOC 39,00
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

ÜBERSEE

Sauvignon Blanc Organic 39,00
Misty Cove - Neuseeland

Intensives Bouquet von Zitrone, Limette, Mandarine, Gras und leichtem Feuerstein. Am Gaumen elegant, raffiniert, mit zarter Säure, die von einer wunderschönen natürlichen Süße ausbalanciert wird

Chardonnay 29,00
Excelsior Estate – Robertson - Südafrika

Sein Bouquet überzeugt durch Pfirsich, Orange und feinen Zitrusnoten. Am Gaumen frisch und cremig, mit einer eleganten Säure

Chenin Blanc Old Vine 36,00
Ken Forrester – Stellenbosch - Südafrika

Vollmundiger Chenin Blanc mit Aromen von Melone, würzigen gebackenen Äpfeln, Karamel. Am Gaumen harmonisch, fruchtig, vanillig, toller Körper

FLASCHENWEINE**Rosé****Deutschland****Rosé Silberschatz**

28,00

*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**

35,00

*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***ÖSTERREICH****Rosé vom Zweigelt**

39,00

*Josef Ehmoser – Wagram**Frisch, fruchtiger und geradliniger Rosé.
Schöne Aromen von roten Beeren und reifen Süßkirschen*

FLASCHENWEINE

0,75l / EUR

Rot**Deutschland****Samtwerk Rotwein Cuvée**

33,00

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

Österreich**St. Laurent Reserve**

49,00

Josef Ehmoser – Wagram

Bouquet von würzigen Fruchtaromen, vollreife dunkle Beeren und Schwarzkirschen. Am Gaumen elegant in der Textur mit reifer Tanninstruktur, einzigartiger, nobler und eleganter Charakter

FLASCHENWEINE

Frankreich

Merlot & Tannat Sesame 29,00

Le Vignerons du Brulhois – Süd West Frankreich

Intensives Bouquet von reifen Früchten und Gewürzen. Am Gaumen fruchtig, geschmeidig, rund und gut strukturiert

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

Bourgogne Pinot Noir Cuvée Edme 2020 71,00

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

Italien

Nero d'Avola 36,00

Principi di Butera - Sizilien

In der Nase Aromen von Kirsche, Heidelbeere, Veilchen, Myrte, feine Würze, balsamische Noten. Im Geschmack trocken, fein, mit einer schönen Struktur und lang anhaltend

Rosso di Montalcino 75,00

San Polo – Toskana

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

FLASCHENWEINE**Il Seggio Bolgheri**

89,00

Poggio al Tesoro – Toskana

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

Amarone Bruni Alti

99,00

Famiglia Zonin - Venetien

In die Nase Aromen von reifen dunklen Kirschen, schwarzen Beeren, Pflaumen und Gewürzen. Am Gaumen kraftvoll, vollmundig geschmeidige Tannine, seidige Textur, harmonischen Abgang, der lange in Erinnerung bleibt

Spanien**Señorio de Sotillo Reserva**

49,00

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

Übersee**Octagon**

125,00

Barboursville – Virginia - USA

In der Nase helle, geröstete Aromen und Geschmacksnoten von gebackenen Beeren, Kaffeebohnen, dunkler Schokolade mit einem gleichmäßigen, lebendigen, trockenen Körper, wärmende, komplexe marinierte Kirschen und Rüben, Nussschalen, mit zähen, staubigen Tanninen und moderater Holznote.

BIER VOM FASS

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

**FLASCHENBIERE
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
Ramazzotti 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%	9,00 EUR
Scotch Whisky Glen Grant, 12 years, 40%	10,00 EUR

RUM 4cl

Plantation Pineapple Artisanal Infusion, 40%	9,00 EUR
Centenario, 9 yo, 40%	12,00 EUR

VODKA 4cl

Three Sixty Black Vodka, Deutschland, 40%	9,00 EUR
Grey Goose Vodka, Frankreich, 40%	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 (WARME 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 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

UNSERE LIEFERANTEN

GEMÜSE

Über Hamburgs bekannten Gemüsehörer **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.