

STADT RESTAURANT



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

Spring menu

Amuse-Bouche

Small greeting from the kitchen

White asparagus cooked in butter

Asparagus beurre blanc / panko / hollandaise

Crayfish risotto

Young fennel / tarragon / dyke cheese gold

or

Herb pistachio risotto*

Young fennel / tarragon / dyke cheese gold

Veal shank and lardo

Zucchini / crunchy pork crust / wild garlic

or

Roasted cauliflower in butter*

Zucchini / crunchy oyster mushrooms / wild garlic

Nectarine tart

Rosemary-yoghurt ice cream

Espresso

small, sweet surprise from our patisserie

Menu with meat/fish: 79,00 EUR per person

Vegetarian menu: 74,00 EUR per person

ALL TIME FAVOURITES

1|

Beef Tatar

28,50 EUR

classically prepared at the table

Fillet of Holstein pasture beef / home baked onion Bread

9|10|

Bio beet root tatar vegetarian

18,50 EUR

classically prepared at the table

home baked onion bread

1|3|7|9|10|

Chateaubriand as of 2 persons ca. 650g

140,00 EUR

classically carved at the tableColorful vegetables / braised onion / pommes dauphine / jus /
sauce Bernaise

1|3|7|9|10|

Steak Mignon "Holstein free-range beef"

39,50EUR

Pommes Dauphine / Braised Shallot / Celery / Marrow Crust / Jus

4|7|9|14|

Reichshof Fish "Catch of the day"

Daily price

potatoes / fried spinach / carrot greens / Beurre Blanc

1|3|7|9|10|

Veal Cordon Bleu

32,00EUR

Roman noodles / kohlrabi / Wild Bernd / San Daniele ham /
Bernaise sauce**Doppio Ravioli Big size**

26,00EUR

Vegetable Bolognese / polenta / tomato butter

SHARING IS CARING

All our food is designed to be shared, we recommend at least 2 dishes for each person. We are also happy to serve our dishes in a menu sequence

8|9|10|11|

Hummus plate *vegan* 14,00EUR

Oilive oil / chickpeas-chips / vegetables pickles / rucola

1|6|8|9|10|11

Crunchy pakoras *vegetarian* 15,00EUR

chickpeas / potato / yogurt / cucumber / mint / chutney

7|9|

Beet root velouté 12,00EUR

Mustard cucumber / deer ham / horseradish

1|3|7|9|

Doppio Ravioli *vegetarian* 16,00EUR

Vegetables bolognese / polenta / tomato butter

1|9|

“Schlesische” potato dumpling *vegan* 15,00EUR

Kale / breadcrumbs / smoky-Jus

1|3|7|9|

Poached organic egg 14,00EUR

Green vegetables / sucuk / yogurt / sumac spice

7|9|

Crunchy oyster mushrooms *vegetarian* 16,00EUR

Mashed potato / beluga lentil / palm cabbage

9|

U.S. ball tip 25,00EUR

Sauerkraut / organic oxhella carrot / jus

1|7|9|8|

Deer from our hunter 22,00EUR

Organic savoy / celeriac / plums from summer / deer-jus

4|2|9|12|

Sole chop 26,00EUR

Parsley root / shrimps / Butter / salted lemon

DESSERT

Homemade ice cream Jumbo scoop	5,50 EUR
<small>1 3 7 8 </small> Lavacake Passion fruit / Tonka bean ice cream & caramel	14,00EUR
<small>1 3 7 </small> Caramelized banana coffee / Michel Cluizel chocolate / cherry sorbet	13,00 EUR
<small>1 7 8 10 </small> North German cheese selection Friesisch Blue/ Deichkäse/ Cremeer/ Hofkäse/ Homemade fruit bread	21,00 EUR

CHAMPAGNER & SEKT

CHAMPAGNER

Doyard Mahe, Brut 149,00

Doyard Mahe, Brut MAGNUM 1,50l 239,00
Fruity notes of pear, lemon, fresh almonds, green leaves

Alfred Gratien, Brut 15,00 / 89,00

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

SPARKLING WINE

0,1L / 0,75L / EUR

GERMANY

Made in Pfalz Riesling Sekt extra trocken 45,00

AUSTRIA

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

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

FRANKREICH

Cremant Brut 9,00 / 49,00
Maison Aguila - Limoux
Creamy notes of pear and peach

Cremant Rosé 11,00 / 51,00
Maison Aguila - Limoux
Fresh notes of pear, peach, nectarine and Brioche

WASSER
WATER

Reichshof Quelle 0,2l	3,00 EUR
Reichshof Quelle 0,7l	6,00 EUR
Still oder/or Sparkling	

The Reichshof has its own water source, which has its origin in the Lüneburg Heath. At that time, the Reichshof stood for the best coffee and tea in the city. The valuable tradition is continued today in the restaurant and event area. We do not use bottled water and thus support the environment

WINE BY GLASS

0,2l / 0,75l / EUR

Weiß**Grauburgunder Silberschatz**

8,50 / 28,00

Weingut Beck / Rheinhessen / Germany

*Juicy notes of yellow fruits, a harmonious acidity on the nose and on the palate.
A light-hearted wine with a fresh pleasant finish.*

Hafenblick Riesling trocken 2021

9,00 / 29,00

Weingut Mehrlein / Rheingau / Germany

*Seduces with its fruity scent and tastes harmoniously fresh
with a very mild acidity of ripe peach, fine citrus notes and an elegant minerality.*

Sésame Sauvignon 2022

8,50 / 28,00

Les Vignerons de Brulhois / south-west France

*An intense nose with aromas of citrus later turns into peach and passion fruit.
Uncomplicated, fresh and very nice to drink!*

Viognier 2021

12,00 / 39,00

Mas de Lunès / Languedoc / France

*On the nose, wonderful aromas of apricot and peach.
Fresh and aromatic on the palate, underpinned by an appealing liveliness.*

0,2l / 1,5l / EUR

**Villa Bianchi Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico DOC
Magnum 2022**

8,00 / 59,00

Umani Ronchi / Marken / Italy

*Bouquet fine and intense, fruity and floral.
On the palate, the wine shows a pleasant structure based on fresh notes, followed by
a typical almond-like and refreshing aftertaste.*

WINE BY GLASS

0,2l / 0,75 / EUR

Rosé**Rosé Silberschatz**

8,50 / 28,00

*Weingut Beck / Rheinhessen / Germany**Fresh fruity aromas of red berries and citrus fruits with fine acidity in the nose and palate. An uncomplicated all-rounder.***Pungirosa Castel del Monte DOCG**

10,50 / 35,00

*Rivera / Apulien / Italy**Delicate bouquet with notes of wild roses and cherries. Crisp yet smooth on the palate, well balanced, with a fine acidity and a long, juicy finish.***Rot****Rot Silberschatz**

9,50 / 29,00

*Beck / Rheinhessen / Germany**Fresh juicy notes of red berries, cherries and subtle woody notes on the nose and palate make this wine the perfect all-rounder. Combined with a fine acidity, this wine is simply fun!***Ventiterra Merlot**

9,00 / 29,00

*Zonin / Trentino / Italy**On the nose, aromas of red fruits, cherry, plum. Strong and balanced on the palate, wonderfully soft and round. Delightful.***Primitivo Salento IGT**

10,00 / 33,00

*Rivera / Apulien / Italy**Intense notes of ripe dark berries, cherries and a touch of fine Mediterranean herbs on the nose and palate. Wonderfully velvety and round.***Cala N. 1**

11,50 / 37,00

*Bodegas Tinedo / La Mancha / Spain**Wonderfully aromatic fruit bouquet of ripe cherries and blackcurrants. Powerful fruit notes, a hint of chocolate and the finest tannins meet on the palate.*

SWEET WINE**Weißer Burgunder Beerenauslese 2015**

15,00 / 63,00

Weingut Beck / Rheinhessen / Germany

0,10 / 0,50l

From the Staecker Lenchen site. Fresh fruity aromas of red berries and citrus with fine acidity on the nose and palate. An uncomplicated all-rounder

Pittermännchen Kabinett VDP. Riesling Große Lage

9,50 / 59,00

Joh. Bapt. Schäfer / Nahe / Germany

Scent of refreshing herbal notes and yellow ripe fruits, beautiful slate minerality with an animating sweet-acid interplay, exhilarating from the first sip

Banyuls Traditionnel Les Clos de Paulilles 2012

11,00 / 64,00

Domaine Cazes / Banyuls / Languedoc / France

Complex nose with scents of chocolate, fig, coffee and dried fruit.

In addition, opulent and fresh on the palate with aromas of nuts and an infinite finale

WINE BY BOTTLE

0,75l / EUR

White**Germany**

- Weißburgunder Gutswein trocken** 41,00
Peter Flick – Rheingau
Mild and slightly creamy. Beautiful fresh fruit notes of apple and peach on the nose and palate, which combine with a gentle acidity.
- Grauer Burgunder VDP Gutswein** 48,00
Joh. Bapt. Schäfer – Nahe
Seductive bouquet with scents of apricots, quinces, meadow flowers. On the palate very complex, aromatic and spicy with an elegant acidity.
- Chardonnay Godramsteiner Stahlbühl VDP Erste Lage** 79,00
Münzberg – Pfalz
Powerful herbal nose as well as notes of amber, orange peel and wormwood. In the mouth, a creamy delicate sweetness with lots of fresh acidity and a graceful long finish.
- St. Urbans-Hof Riesling Gutswein** 36,00
Nik Weis – Mosel
On the nose, wonderfully fresh, spicy and herbaceous notes. Lively on the palate with fine, refined acidity and dry character
- Devon Terrassen Trittenheimer Apotheke Riesling Große Lage** 68,00
Loersch – Mosel
A spicy bouquet of herbs and a lot of freshness on the nose. On the palate, a beautiful elegant spice that goes hand in hand with a fresh tart elegance. The powerful interplay of spice and minerality ends in a fine, slightly salty finale.
- Auxerrois Stadecker Spitzberg trocken** 69,00
Beck – Rheinhessen
Mild acidity with fresh notes of pear, a hint of marzipan and tropical fruits on the nose and palate. Very animating and harmonious.

WINE BY BOTTLE**0,75l / EUR****Rotschiefer Riesling**

43,00

*Weingut Würtzberg - Saar**Intensely spicy on the nose, notes of red currant, lime, lemon, slate, herbs. Also intense on the palate with stone fruit, slate spice, very fine minerality. Intense and filigree at the same time***Maison Blanc Meisterstück**

72,00

*Axel Bauer - Baden**The bouquet shines with delicate aromas of almond, vanilla, ripe pear, graphite, subtle smoky and roasted aromas. On the palate, notes of kiwi, gooseberry, pomelo. A well-integrated acidity conveys tension and juiciness***Austria****Bio Grüner Veltliner Wagram Terrassen**

42,00

*Josef Ehmöser – Weinviertel**Fresh, finely peppery and fruity bouquet of apricot, green apple and mint on the nose. Rounded off on the palate by a fresh, harmoniously integrated acidity***Bio Unter der Burg Gemischter Satz**

58,00

*Josef Ehmöser – Weinviertel**Wonderful concentration and fullness with a multi-layered texture – seductive pear aromas are accompanied by a hint of honey. An exciting and unique white wine made from eight different grape varieties***Weissburgunder Reserve Parzelle Schottergrube**

79,00

*Josef Ehmöser – Wagram**The bouquet unfolds aromas of honey, brioche, white flowers, ripe yellow apples, a hint of almonds. On the palate it shows a harmonious balance between creamy texture and lively acidity, long, mineral finish*

FLASCHENWEINE**0,75l / EUR****Italy****Lugana DOC** 39,00*Casa Vinicola Zonin – Venetien**Delicate scent of citrus, green apple and hints of mineral nuances. On the palate it is lively and refreshing***Soave** 36,00*Allegrini – Venetien**On the nose, aromas of wildflowers, jasmine, pink grapefruit and lemon. A soft, fresh wine with balanced minerality***Gavi DOCG Del Comune di Gavi** 36,00*Fontanafredda – Piemont**Floral-fruity bouquet with lemon, lily of the valley and green apple. Dry on the palate, balanced with a stimulating elegant acidity***Overseas****Sauvignon Blanc Organic** 39,00*Misty Cove – New Zealand**Intense bouquet of lemon, lime, tangerine, grass and light flint. Elegant, refined on the palate, with delicate acidity balanced by a beautiful natural sweetness***Chardonnay** 29,00*Excelsior Estate – Robertson - Southafrika**Its bouquet convinces with peach, orange and fine citrus notes. Fresh and creamy on the palate, with an elegant acidity***Chenin Blanc Old Vine** 36,00*Ken Forrester – Stellenbosch - Südafrika**Full-bodied Chenin Blanc with aromas of melon, spicy baked apples, caramel. Harmonious on the palate, fruity, vanilla, great body*

WINE BY BOTTLE

Rosé

Germany

Rosé Silberschatz 28,00
Weingut Beck / Rheinhessen / Deutschland
*Fresh fruity aromas of red berries and citrus with fine acidity on the nose and palate.
An uncomplicated all-rounder*

Italy

Pungirosa Castel del Monte DOCG 2022 35,00
Rivera – Apulien
*Delicate bouquet with notes of wild roses and cherries. Crisp yet smooth on the
palate, well balanced, with a fine acidity and a long, juicy finish*

Austria

Rosé vom Zweigelt 39,00
Josef Ehmoser – Wagram
*Fresh, fruity and straightforward rosé.
Beautiful aromas of red berries and ripe sweet cherries*

WINE BY BOTTLE

Red

Germany

Samtwerk Rotwein Cuvée 33,00
Messmer – Pfalz

*Intense aroma of dark berries, cherry, spices and tobacco.
It lives up to its name: velvety, filling, yet not heavy.
Medium-bodied, soft but noticeable tannins, well-integrated acidity and
uncomplicated a pleasure*

Spätburgunder VDP Gutswein 2019 45,00
Messmer – Pfalz

*Juicy cherries and ripe plum notes on the nose. Intensely fruity on the palate,
soft and with gentle wood accords long in the finish*

Dark Chocolate 2021 Bio 45,00
Bietighöfer – Pfalz

*Promising on the nose, soft and harmonious on the palate with a rich fruit and
wonderful structure. Aromas of red wild fruits meet a hint of vanilla, winter spices,
dark chocolate and well-integrated tannins*

Austria

St. Laurent Reserve 49,00
Josef Ehmoser – Wagram

*Bouquet of spicy fruit aromas, fully ripe dark berries and black cherries. Elegant on
the palate in texture with ripe tannin structure, unique, noble and elegant character*

WINE BY BOTTLE

France

Merlot & Tannat Sesame 29,00

Le Vignerons du Brulhois – Southwest France

Intense bouquet of ripe fruit and spices. Fruity, smooth, round and well-structured on the palate

Bordeaux Supérieur AOC 2018 47,00

Château Mirefleurs – St. Émilion

Scents of ripe black and red fruits and flowers – accompanied by some woody notes. Structured and aromatic on the palate, enhanced by cedar notes and supple, concentrated tannins. The wine is well structured and complex

Bourgogne Pinot Noir Cuvée Edme 2020 71,00

Maison Champy – Burgund

On the nose, aromas of plum, blackberry and vanilla. Beautifully smooth on the palate with an opulent body and aromas of cherry, Blackberry as well as light woody notes and a fresh acidity

Italy

Nero d'Avola 36,00

Principi di Butera - Sizilien

On the nose, aromas of cherry, blueberry, violet, myrtle, fine spice, balsamic notes. The taste is dry, fine, with a nice structure and long-lasting

Rosso di Montalcino 75,00

San Polo – Toscana

On the nose, a fresh scent of sour cherries along with notes of blackberries and black cherries, followed by a pleasant hint of vanilla. On the palate it is soft, with medium structure and balanced tannins.

The wine is harmoniously dry, dynamic and fresh with a good aromatic finish

FLASCHENWEINE**Il Seggio Bolgheri**

89,00

Poggio al Tesoro – Toskana

The bouquet of cherries, prunes, but also nuts and chocolate immediately inspire. Soft and harmonious on the palate, red fruits, mild tannins. Beautifully balanced and typical of the region

Amarone Bruni Alti

99,00

Famiglia Zonin - Venetien

On the nose, aromas of ripe dark cherries, black berries, plums and spices. Powerful on the palate, full-bodied smooth tannins, silky texture, harmonious finish that will be remembered for a long time

Spain**Señorio de Sotillo Reserva**

49,00

Bodegas S.Arroyo - Ribera del Duero

Complex aromas of tobacco, leather, almonds, nuts and spices on the nose. Dense on the palate, velvety, with silky tannins and hints of leather and salt. Long opulent finale

Overseas**Octagon**

125,00

Barboursville – Virginia - USA

On the nose, bright, roasted aromas and flavor notes of baked berries, coffee beans, dark chocolate with an even, lively, dry body, warming, complex marinated cherries and beets, nut shells, with chewy, dusty tannins and moderate woody notes.

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%
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 (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.