

# STADT RESTAURANT



[stadtrestaurant-hamburg.de](http://stadtrestaurant-hamburg.de)  
[reichshof-hotel-hamburg.de](http://reichshof-hotel-hamburg.de)

## Ganz(s) weihnachtlich Menü

### **Amuse Bouche**

*Gruß aus der Küche*

\*\*\*

1|3|9

### **Küchenchef's Wildschinken**

*Frisée / Zwiebelbrot / Bio-Eigelb*

oder

1|3|9

### **Hausgemachte Rote** *vegetarisch*

*Frisée / Zwiebelbrot / Bio-Eigelb*

\*\*\*

1|7|9

### **Topinambur Samt Suppe** *vegetarisch*

*Nussbutter / Bio-Schwarzkohl / Croutons*

\*\*\*

1|3|7|9

### **Rotkohl und Knödel** *vegetarisch*

*Kartoffel / Semmel / Petersilie / Gemüse-Jus*

\*\*\*

1|3|7|9|12

### **Confierte Gänsekeule**

*Bio-Blumenkohl / Knusprige Gänse Haut /  
Fermentierter Pfeffer / Bratapfel-Jus*

oder

1|7|9|12

### **Petersilienwurzel Ragú** *vegetarisch*

*Bio-Blumenkohl / Buchweizen Krupuk /  
Fermentierter Pfeffer / Bratapfel-Jus*

\*\*\*

1|3|7

### **Birnen Tarte**

*Kakao / Sauerrahm-Eis*

5-Gang-Menü 89,00 EUR pro Person

## Klassiker

1|

### **Beef Tatar - Klassisch am Tisch zubereitet**

*Filet vom Holsteiner Weiderind / hausgebackenes Zwiebelbrot*

28,50 EUR

9|10|

### **Bio Rote Bete Tatar - am Tisch zubereitet** Vegan

*hausgebackenes Zwiebelbrot*

18,50 EUR

1|3|7|9|10|

### **Chateaubriand ab 2 Personen ca. 650g am Tisch tranchiert**

*Buntes Gemüse / Schmorschalotten / Pommes Dauphine /  
Jus / Sauce Bernaise*

140,00 EUR

1|3|7|9|10|

### **Steak Mignon vom Holsteiner Weiderind**

*Pommes Dauphine / Geschmortete Schalotten / Sellerie /  
Markkruste / Jus*

39,50 EUR

4|7|9|14|

### **Reichshof Fisch „Fang des Tages“**

*Kartoffelpüree / gebratener Spinat / Karottengrün / Beurre Blanc*

Tagespreis

1|3|7|9|10|

### **Cordon Bleu vom deutschen Wiesenkalb**

*Römische Nocken / Kohlrabi / Wilder Bernd / San Daniele Schinken /  
Sauce Bernaise*

32,00 EUR

1|3|7|9|

### **Doppio Ravioli in Groß** Vegetarisch

*Gemüse-Bolognese / Polenta / Tomatenbutter*

26,00 EUR

# Vorspeisen & Zwischengänge

8|9|10|11|

<b>Gebackener Ziegenkäse</b>	Vegetarisch	17,00 EUR
<i>Roter Grünkohl / Paprika-Marmelade / Granatapfel / Petersilien-Mayo</i>		

6|7|9|10|11|

<b>Egg Benedikt</b>	Vegetarisch	18,00 EUR
<i>Brioche / Bunter Mangold / Kartoffel-Knusper / Sauce Hollandaise</i>		

7|9|

<b>Rote Bete Suppe</b>	Vegetarisch	15,00 EUR
<i>Gewürzgurken-Relish / Kräuter-Buchtel / Schmand</i>		

1|3|7|9|4|

<b>Gebeizte Fjordforelle</b>		19,00 EUR
<i>Postelein / Geräucherter Frischkäse / Saiblingskaviar / Mixed Pickles</i>		

9|10|

<b>Rinder Carpaccio vom Feersisch Rind</b>		18,00 EUR
<i>Schwarzer Pfeffer / Wildsalat / Parmesan Chips</i>		

# Hauptspeisen

1|7|9|11|12|13

<b>Geschmorter Spitzkohl "Hof Wurzelreich"</b>	Vegan	22,00 EUR
<i>Haselnuss Crunch / Pastinaken / Apfel / Sellerie / Dill</i>		

1|3|7|9|

<b>Hausgemachte Teigtaschen</b>	Vegetarisch	25,00 EUR
<i>Körniger Frischkäse / Kartoffel / Zitrone / Zwiebelschmelz</i>		

1|3|7|9|

<b>Hirschrücken &amp; Kräuterkruste</b>		32,00 EUR
<i>Gerösteter Rosenkohl / Süßkartoffel / Cranberry Jus</i>		

1|9|10|12|

<b>Alt Wiener Tafelspitz klassisch</b>		29,00 EUR
<i>Rahmspinat / Kartoffelrösti / Schnittlauchsauce / Apfelsuren</i>		

# STADT RESTAURANT

4|2|9|12|

## **Filet vom Kabeljau**

*Cremiges Risotto / Spaghetti Kürbis / Flower Sprouts  
/ Beurre Blanc*

31,00 EUR

4|7|2|9|10|

## **Grantinierter Seeteufel**

*Balsamico Linsen / Polenta / Schwarzkohl / Hummerschaum*

31,00 EUR

## Dessert

### **Große Kugel Eis nach Wahl**

5,50 EUR

1|3|7|8|

### **Mozartkugel**

*Nougatschaum / Marzipan-Parfait / Himbeer / Pistazie*

14,00 EUR

1|3|7|

### **Vanille Kipferl**

*Mandarinen-Sorbet / Vanille-Creme / Crumble*

13,00 EUR

1|7|8|10|

### **Norddeutsche Käse Selektion**

*Friesisch Blue / Deichkäse / Husumer / Hofkäse /  
Hausgemachtes Früchtebrot*

21,00 EUR

# STADT RESTAURANT

## CHAMPAGNER & SEKT

0,1l / 0,75l / EUR

### 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 Brioche aromen verleihen diesem Bouquet Harmonie. Am Gaumen frisch, mit einer schönen Säure*

# STADT RESTAURANT

## WASSER

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

**OFFENE WEINE**

0,2l / 0,75l / EUR

**Rosé****Rosé Silberschatz**

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**

Rivera – Apulien

10,50 / 35,00

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**

Beck / Rheinhessen / Deutschland

9,50 / 29,00

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**

Zonin / Trentino / Italien

9,00 / 29,00

In der Nase Aromen von roten Früchten, Kirsche, Pflaume. Am Gaumen kräftig und ausgewogen, wunderbar weich und rund. Sehr angenehm

**Primitivo Salento IGT**

Rivera / Apulien / Italien

10,00 / 33,00

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**

Bodegas Tinedo / La Mancha / Spanien

11,50 / 37,00

Herrlich aromatisches Fruchtbouquet nach reifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren. Kraftvolle Fruchtnoten, ein Hauch von Schokolade und feinste Tannine treffen sich am Gaumen

# STADT RESTAURANT

## SÜSSWEINE

0,10 / 0,50l / EUR

**Weißer Burgunder Beerenauslese 2015** 15,00 / 63,00

Weingut Beck / Rheinhessen / Deutschland

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**

<b>Lugana DOC</b>	39,00
<i>Casa Vinicola Zonin – Venetien</i>	
<i>Zarter Duft von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und ein Hauch von mineralischen Nuancen. Am Gaumen präsentiert er sich lebhaft und erfrischend</i>	
<b>Soave</b>	36,00
<i>Allegrini – Venetien</i>	
<i>In der Nase Aromen von Wildblumen, Jasmin, rosa Grapefruit und Zitrone. Ein weicher, frischer Wein mit ausgewogener Mineralität</i>	
<b>Gavi DOCG Del Comune di Gavi</b>	36,00
<i>Fontanafredda – Piemont</i>	
<i>Blumig-fruchtiges Bouquet mit Zitrone, Maiglöckchen und grünem Apfel. Am Gaumen trocken, ausgewogen mit einer anregenden eleganten Säure</i>	

**Übersee**

<b>Sauvignon Blanc Organic</b>	39,00
<i>Misty Cove - Neuseeland</i>	
<i>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</i>	
<b>Chardonnay</b>	29,00
<i>Excelsior Estate – Robertson - Südafrika</i>	
<i>Sein Bouquet überzeugt durch Pfirsich, Orange und feinen Zitrusnoten. Am Gaumen frisch und cremig, mit einer eleganten Säure</i>	
<b>Chenin Blanc Old Vine</b>	36,00
<i>Ken Forrester – Stellenbosch - Südafrika</i>	
<i>Vollmundiger Chenin Blanc mit Aromen von Melone, würzigen gebackenen Äpfeln, Karamel. Am Gaumen harmonisch, fruchtig, vanillig, toller Körper</i>	

## FLASCHENWEINE

0,75l / EUR

### 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**

0,75l / EUR

**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 langanhaltend***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*

# STADT RESTAURANT

## FLASCHENWEINE

0,75l / EUR

### **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, Nusschalen, 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**

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!“*

<b>Maisel's Weisse 0,5l</b>	6,00 EUR
Original, 5%	
Alkoholfrei	

<b>Bayreuther Hell 0,33l</b>	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

# STADT RESTAURANT

## 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

# STADT RESTAURANT

## 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 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

### 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 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.