

HERZLICH WILLKOMMEN IM

# STADT RESTAURANT



Liebe Gäste,

seit Januar 2017 trägt das Restaurant wieder seinen Geburtsnamen, auf den es 1910 mit der Hoteleröffnung getauft wurde. 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 Zutaten in Bio-Qualität, 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.

Ihr Team vom STADT RESTAURANT

Dear guest,

Since January 2017 the STADT RESTAURANT has once again borne the name that it was given when the hotel opened in 1910. The STADT RESTAURANT and Bar 1910 tell the exciting history of the Reichshof Hamburg, dominated by the turn of the century. Many of the listed elements have been kept faithful to the original, such as the fine marble columns, the ceiling lighting and the precious wood panelling. As a counterpart to that time, chef Mario Regensburg and his team create not only typical German dishes but also an international culinary selection for you. In doing so, the focus is always on regional ingredients in organic quality, sustainably produced and fairly traded.

The STADT RESTAURANT combines tradition and modernity in a delicious way and offers you a place full of Hanseatic memories and cosmopolitan Hamburg feeling.

Your STADT RESTAURANT team

## HINWEIS NOTICE

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.

Of course, we take intolerances into consideration. Just give us a hint and we will take care of it. Gluten-free, vegetarian, lactose-free, vegan? We would be pleased to offer you our special allergen menu, which distinguishes our dishes in an exemplary manner according to the regulation (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011.

## KLASSIKER CLASSICS

STEAK MIGNON „HOLSTEINER WEIDERIND“ 29,00 EUR  
Ofengemüse / Süßkartoffel / Bernaise  
STEAK MIGNON 'HOLSTEINER FREE-RANGE BEEF'  
Oven vegetables / sweet potato / béarnaise sauce

CORDON BLEU VOM KALB 24,00 EUR  
Speck / Zwiebel / Herzogin-Kartoffel / Pfefferrahm  
CORDON BLEU OF VEAL  
Bacon / onion / duchess potato / pepper cream

MÜRITZ ZANDER 23,00 EUR  
Kerbelknolle / Schwarze Zwiebel / Graupen  
MÜRITZ ZANDER  
Chervil tuber / black onion / pearl barley

## DAVOR & SUPPEN STARTERS & SOUPS

**WILDER MAX** 12,00 EUR  
Wildschweinschinken / Sauerteigbrot / Chicoree /  
Zwerg-Orangen / Meerrettich  
**WILD MAX**  
Wild boar ham / sourdough bread / chicory /  
golden oranges / horseradish

**KRAUT & RÜBEN** 13,00 EUR  
Sellerie / Bunte Beete / Kürbis / Schwarzer Rettich  
**HERB & TURNIPS**  
Celery / beetroot / pumpkin / black radish

**MÜRITZ SAIBLING VS. APFELSCHWEIN** 14,00 EUR  
Wasabi / Gurke / Kaviar / Dill  
**MÜRITZ SAIBLING VS. APPLE PORK**  
Wasabi / cucumber / caviar / dill

**ZWEI X SELLERIE** 9,00 EUR  
Creme / Espuma / Croutons / Trüffel  
**TWO X CELERY**  
Cream / espuma / croutons / truffles

## GAUMENSCHMEICHLER CULINARY DELIGHTS

**FEINSTE POLENTA-CREME** 13,00 / 17,00 EUR  
Gewürz-Poree / Aubergine / Topinambur  
**FINEST POLENTA CREAM**  
Spice poree / eggplant / topinambur

**HAUSGEMACHTER GEMÜSE-PUFFER** 14,00 / 18,00 EUR  
Waldpilze / Pumpernickel / Karotte / Bohne  
**HOMEMADE VEGETABLE HASH BROWNS**  
Forest mushrooms / pumpernickel / carrot / bean

## FLEISCH MEAT

**HIMMEL & ERDE** 19,00 EUR  
Kalbsleber / Apfel / Kartoffel / Zwiebel  
**HEAVEN & EARTH**  
Veal liver / apple / potato / onion

**GESCHMORTES** 22,00 EUR  
Schaufelstück / Rotkohl / Rosenkohl / Senf / Gnocchi  
**BRAISED MEAT**  
Blade / red cabbage / Brussels sprouts / mustard / gnocchi

## FISCH FISH

**CONFIERTER SKREI** 21,00 EUR  
Curryöl / Linse / Hüttenkäse / Minze  
**CONFIT SKREI**  
Curry oil / lentil / cottage cheese / mint

**IN BUTTER GEBRATENES STÖRFILET** 22,00 EUR  
Socca / Fenchel / Paprika / Grünkern / Rauchfond  
**FILLET OF STURGEON FRIED IN BUTTER**  
Socca / fennel / paprika / green seed / smoke stock

## DANACH DESSERT

VITAMIN SEA 12,00 EUR

Sanddorn / saftiger Brownie / Knusper / Eis  
VITAMIN SEA  
Sea buckthorn / juicy brownie / crispy / ice cream

LAUWARME APFEL-TARTE 11,00 EUR

Mandelkrokant / Baiser / Vanille-Eis  
LUKEWARM APPLE TART  
Almond brittle / meringue / vanilla ice cream

SCHOKOLADENMALHEUR 13,00 EUR

Mangosalat / Englisch-Creme / Saurrahm-Eis  
Liebe Gäste, unser „kleines“ Malheur dauert 15 Minuten,  
aber das Warten lohnt sich!  
CHOCOLATE MISHAP  
Mango salad / English cream / sour cream ice cream  
Dear guests, our „little“ mishap takes 15 minutes,  
but it's worth the wait!

KÄSEAUSSWAHL 13,00 / 18,00 EUR

Bio Käserei Backenholz  
Hofkäse / Kleine Ziege / Deichkäse Gold / Friesisch Blue /  
Hausgemachtes Chutney / Fruchtbrot  
CHEESE SELECTION  
Organic Cheese Dairy „Backenholz“  
Hofkäse / Kleine Ziege / Deichkäse Gold / Friesisch Blue /  
homemade chutney / fruit bread



## GETRÄNKE-EMPFEHLUNGEN

### DRINK RECOMMENDATIONS

HAUSAPERITIF 9,00 EUR  
HOUSE APERITIF

REICHSHOF MOCKTAIL 7,50 EUR

## CHAMPAGNER, SEKT & PROSECCO

### CHAMPAGNE, SPARKLING WINE & PROSECCO

PERRIER JOUËT Grand Brut 0,1l 16,50 EUR  
PERRIER JOUËT Grand Brut 0,75l 125,00 EUR  
PERRIER JOUËT Rosé 0,75l 165,00 EUR

GELDERMANN Brut 0,1l 7,50 EUR  
GELDERMANN Brut 0,75l 48,00 EUR  
GELDERMANN Rosé 0,1l 7,50 EUR  
GELDERMANN Rosé 0,75l 48,00 EUR

PROSECCO Terra-Serena 0,1l 5,50 EUR  
PROSECCO Terra-Serena 0,75l 38,00 EUR

## WASSER WATER

REICHSHOF QUELLE 0,2l 2,50 EUR  
REICHSHOF QUELLE 0,7l 5,50 EUR  
Still oder mit Kohlensäure  
Still or sparkling

Der Reichshof besitzt eine eigene Wasserquelle, die ihren Ursprung in der Lüneburger Heide hat. Seinerzeit stand der Reichshof für den besten Kaffee und Tee der Stadt. Die wertvolle Tradition wird heute im Restaurant und Eventbereich fortgesetzt. Wir verzichten auf in Flaschen gefülltes Wasser, unterstützen somit die Umwelt und führen mit jeder verkauften Karaffe des Quellwassers eine Spende an die Hamburgische Regenbogenstiftung ab.

The Reichshof has its own water source that originates on Lüneburger Heide. In its time, the Reichshof was known for the best tea and coffee in the city. This precious tradition is now continued in the restaurant and event segment. We do not use water filled in bottles and thereby help to protect the environment. For every carafe of source water that we sell, we make a donation to the Hamburg Regenbogenstiftung foundation.

[hamburgische-regenbogenstiftung.de](http://hamburgische-regenbogenstiftung.de)

## WEISSWEIN WHITE WINE 0,2l / 0,75l

GERMANY 2017 GRAUBURGUNDER Markus Pfaffmann, Pfalz	9,00 / 34,00 EUR
2016 RIESLING Villa Huesgen, „Riesling by the Glass“, Mosel	10,00 / 36,00 EUR
2016 CHARDONNAY Weingut Keth, „Bio“, Rheinhessen	12,00 / 42,00 EUR
2017 SAUVIGNON BLANC Weingut Hofmann, Rheinhessen	12,00 / 42,00 EUR
ITALY “LE LEPRI“ CHARDONNAY / SAUVIGNON BLANC / VERMENTINO Monte Guelfo, Tuscany	11,00 / 38,00 EUR
PORTUGAL 2016 “MONTE VELHO“ BLANCO VINHO REGIONAL ALENTEJANO Antão Vaz / Perrum / Roupeiro Bodegas Herdade do Esporão, Alentejo	8,00 / 32,00 EUR

## ROSÉWEIN ROSÉ WINE 0,2l / 0,75l

GERMANY 2016 SPÄTBURGUNDER ROSÉ Markgraf von Baden, Bodensee	10,00 / 36,00 EUR
--	-------------------

## ROTWEIN RED WINE 0,2l / 0,75l

GERMANY 2015 SPÄTBURGUNDER Markgräflich Badisches Rebgut, „Bio“, Baden	12,00 / 42,00 EUR
ITALY O.J. ASIO OTUS, CABERNET SAUVIGNON / MERLOT / SHIRAZ Mondo del Vino, Puglia	10,00 / 36,00 EUR
2015 CHIANTI, SANGIOVESE / COLORINO / CANAILOLO Castello di Montauto, Tuscany	12,00 / 42,00 EUR
SPAIN 2014 CRIANZA TEMPRANILLO Ramon Bilbao, Rioja	10,00 / 36,00 EUR
SOUTH AFRICA 2014 CABERNET SAUVIGNON Zonnebloem, Stellenbosch	10,00 / 36,00 EUR
ARGENTINA 2015 MALBEC BARREL SELECTION Salentein, Mendoza	12,00 / 42,00 EUR

## BIER VOM FASS DRAUGHT BEER

RATSHERRN PILS, 4,9% 0,3l	4,50 EUR
RATSHERRN PILS, 4,9% 0,5l	6,50 EUR

## FLASCHENBIERE BOTTLED BEERS

RATSHERRN ROTBIER, 5,2% 0,33l	5,00 EUR
RATSHERRN COAST GUARD – Westküsten India Pale Ale, 6,3% 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!“

Ratsherrn: 'Hops, malt and Hamburg – these are our guiding principles for brewing good beer. With us, it's all about the best ingredients, passion and genuine craftsmanship. We love to try new beer styles and make old ones better. The art of fresh brewing from Hamburg's Schanzenhöfen. Cheers!'

BECKS 0,33l	4,50 EUR
BECKS alkoholfrei non-alcoholic 0,33l	4,00 EUR

FRANZISKANER 0,5l	5,50 EUR
Hefe-Weissbier naturtrüb	
Weissbier kristallklar	
Hefe-Weissbier dunkel	
Weissbier alkoholfrei non-alcoholic	

## LIMONADEN, SCHORLEN & SÄFTE

### SOFT DRINKS, SPRITZER & JUICES

FRITZ-KOLA & FRITZ-LIMO 0,2l	3,50 EUR
fritz-kola / fritz-kola zuckerfrei sugar-free	
fritz-limo orangenlimonade	
fritz-limo zitronenlimonade	
mischmasch kola-orangen-limonade	

FRITZ-SPRITZ 0,2l	3,50 EUR
fritz-spritz bio-apfelsaftschorle apple juice spritzer	
fritz-spritz bio-rhabarbersaftschorle rhubarb juice spritzer	
fritz-spritz bio-traubensaftschorle grape juice spritzer	

fritz-kola: „Eine der aufgewecktesten Kolas der Welt mit 25mg Koffein pro 100ml. Sie enthält echtes Kolanussextrakt und vielviel natürliches Koffein, was sie zum unverwechselbaren Wachmacher macht. fritz-kola wurde 2003 ins Leben gerufen, als sich zwei Studenten dazu entschlossen, mit einer besseren Kola mit höherem Koffeinanteil und einem Hauch Zitrone den Getränkemarkt aufzumischen. Ihre Mission: eine neue kola, die besser als alles ist, was die großen Brausekonzerne zu bieten haben. Übrigens: fritz-kola setzt auf Glasflaschen, weil Glas den Geschmack nicht beeinflusst und 100% wiederverwertbar und daher besonders nachhaltig ist.“

fritz-kola: 'One of the liveliest colas in the world with 25mg caffeine per 100ml. It contains real kola nut extract and lots of natural caffeine, making it an unrivalled stimulant. fritz-kola was founded in 2003 when two students decided to shake up the drinks market by producing a better cola with a higher caffeine content and a hint of lemon. Their mission? A new cola that is better than anything the major fizzy drinks companies have to offer. By the way, fritz-kola uses glass bottles because glass does not affect the flavour, is 100% recyclable and therefore particularly sustainable.'

SÄFTE JUICES 0,2l	3,00 EUR
Orange	
Cranberry	
Grapefruit	
Rhabarber rhubarb	

## DIGESTIF 4cl

### OBSTBRÄNDE FRUIT BRANDIES

#### FASSBIND LES VIEILLES BARRIQUES

Vieil Abricot – Aprikose, 40%	11,00 EUR
Vieille Cerise – Kirsche, 40%	11,00 EUR
Vieille Framboise – Himbeere, 40%	11,00 EUR
Vieille Poire – Birne (Williams), 40%	11,00 EUR
Vieille Prune – Pflaume, 40%	11,00 EUR

### CALVADOS

Marquis de Saint Loup Fine, 40%	9,00 EUR
---------------------------------	----------

### BRANDY

Cardenal Mendoza, Solera Gran Reserva, 42%	9,00 EUR
Carlos I, Solera Gran Reserva, 40%	9,00 EUR
Lepanto, Solera Gran Reserva, PX Cask, 40%	12,00 EUR

### COGNAC

Frapin „Chateau Fontpinot“ XO, 40%	22,00 EUR
Martell VSOP, 40%	11,00 EUR
Pierre Ferrand 1840, 45%	9,00 EUR
Remy Martin 1738 Accord Royal, 40%	16,00 EUR
Remy Martin Coeur de Cognac, 40%	16,00 EUR
Geffard Henri, Vieille Réserve, 40%	22,00 EUR

### ARMAGNAC

Baron de Sigognac VSOP, 40%	11,00 EUR
-----------------------------	-----------

### GRAPPA

Nonino „Antica Cuvée“, 43%	14,00 EUR
Nonino Antica Cuvée cask strength, 59,9%	18,00 EUR
Nonino il Merlot, 41%	9,00 EUR

## KAFFEE & TEE COFFEE & TEA

### SEEBERGER KAFFEE

Kaffee coffee	3,50 EUR
Espresso	3,00 EUR
Espresso doppio	5,00 EUR
Café au lait	4,50 EUR
Cappuccino	4,50 EUR
Latte Macchiato	4,50 EUR
Heiße Schokolade hot chocolate	3,50 EUR

Seeberger: „Nachhaltigkeit heißt für uns bei Seeberger, uns kontinuierlich für mehr Qualität einzusetzen – Produktqualität und Lebensqualität. Daher überprüfen wir regelmäßig, ob wir unsere gesetzten Ziele erreichen und was wir noch besser machen können.“

Seeberger: 'For us at Seeberger, sustainability means continually focusing on ever greater quality – both product quality and quality of life. This is why we regularly assess whether we are achieving our targets and what we can do better.'

### SAMOVA TEE TEA 0,3l

Diverse Sorten different types	3,50 EUR
--------------------------------	----------

Samova: „Das Original der modernen Teekultur aus Hamburg. Seit 2003 begeistert das innovative Unternehmen durch neue Geschmackserlebnisse aus besten Bio-Rohstoffen.“

Samova: 'The original modern tea culture from Hamburg. The innovative company has inspired with new flavour experiences from the best organic raw materials since 2003.'

## ÖFFNUNGSZEITEN OPENING HOURS

MO. – SA.: 18.00 UHR BIS 23.00 UHR (LETZTE BESTELLUNG 22.00 UHR)

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

MON. – SAT.: 6 P.M. TO 11 P.M. (LAST ORDER 10 P.M.)

We reserve the right to make changes. All prices in euros inclusive of legally applicable VAT and service charge.



## UNSERE LIEFERANTEN OUR SUPPLIERS

### GEMÜSE VEGETABLES

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

Via Hamburg's well-known vegetable distributor ASS, we daily receive fresh products from the Hamburg and Schleswig-Holstein region selected by own hands.

Info: [ass-gastro.de](http://ass-gastro.de)

### MEER, FLUSS, SEE SEA, RIVER, LAKE

Eine Institution am Hamburger Fischmarkt: H.D. Petersen beliefert uns sechs Tage die Woche mit allem, was aus dem Wasser kommt.

An institution at the Hamburg fish market: H.D. Petersen supplies us six days a week with everything that comes out of the water.

Info: [hdpetersen.de](http://hdpetersen.de)

### FLEISCH & ANDERE TOLLE PRODUKTE MEAT & OTHER GREAT PRODUCTS

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

We obtain the best meat and many other regional products six days a week from our partners Havelland Express and Delta Hamburg.

Info: [havelland-express.de](http://havelland-express.de) & [delta-hamburg.de](http://delta-hamburg.de)

### BESTE WURST BEST SAUSAGE

Wurstwaren aus eigener Schlachtung und Herstellung beziehen wir von der Landschlachterei Kühn.

Ein Familienunternehmen der ganz besonderen Art und Qualität, die man schmeckt.

Sausage products from own slaughtering and production are purchased from Landschlachterei Kühn.

A family business of a very special kind and quality that you can taste.

Info: [landschlachtereikuehn.de](http://landschlachtereikuehn.de)

### BIO-EIER, SPARGEL & BIO-TÜFFEL ORGANIC EGGS, ASPARAGUS & ORGANIC TUFFLE

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

Von Anfang an ein starker Partner aus der Region.

We purchase these products directly from the Cassenshof in the Lüneburger Heide.

A strong partner from the region right from the start.

Info: [cassenshof.de](http://cassenshof.de)

### WILD GAME

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

His name: Uwe Paulsen. His territory: the Sachsenwald. His vocation: hunter of passion.

### BROT & CO. BREAD & CO.

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

Organic flours for our homemade bread, cereals for our vegetarian cuisine and much more – this is what our natural food partner Bode stands for.

Info: [bodenaturkost.de](http://bodenaturkost.de)