

A man and a woman are smiling and looking at each other. The man is on the left, wearing a dark shirt, and the woman is on the right, wearing a shimmering, sequined dress. They are both holding martini glasses filled with a yellow liquid. The background is dark with warm, bokeh lights, suggesting a festive indoor setting.

STADT RESTAURANT

im Reichshof Hamburg

SILVESTER 17/18

SILVESTER 17/18

Wir freuen uns Sie Silvester ab 19.00 Uhr mit einem Glas Champagner in unserem schönen Stadt Restaurant begrüßen zu dürfen, bevor wir uns zusammen mit Ihnen auf eine kulinarische Weltreise begeben.

Mit der Kombination aus hervorragendem Essen und einem einmaligen Ambiente in unserem Stadt Restaurant wird Ihr Start in das neue Jahr zu einem besonderen Erlebnis. Getanzt wird nach Mitternacht in unserer Bar 1910.

31. DEZEMBER 2017

6-GANG-SILVESTERMENÜ 155,00 EUR

VEGETARISCHES MENÜ 125,00 EUR

INKLUSIVE GETRÄNKE*, CHAMPAGNER-EMPFANG,
LIVEMUSIK UND DJ IN DER BAR 1910, MITTERNACHTSSNACK & -SEKT, GEWINNSPIEL

RESERVIERUNGEN UNTER 040 370 259 0 ODER INFO@HAMBURG-REICHSHOF.COM

* Inklusive Champagner-Empfang, Hauswein und -sekt, Bier vom Fass, Softgetränke und Reichshof Quelle. Cocktails und Digestifs sind nicht im Preis enthalten. Getränke in der Bar 1910 werden separat berechnet.

STADT RESTAURANT



SILVESTER 17/18

SILVESTERKNALLER

IM REICHSHOF HAMBURG

ALIAS. CLASSIC MEET'S MODERN CUISINE

MOIN HAMBURG

Beef Tatar / Kaviar / Confiertes Ei / Schnittlauchcreme

///

FÜR SUPPENKASPER

Schwarzwurzel / Tempura / Curry

///

FISCHBRÖTCHEN "DELUXE"

Hummer / Brioche / Sepia / Blutorange / Kokos / Spicy Sauce

///

FEEL LIKE AN ELEPHANT

Elephant Gin vs. Gurke Sorbet

///

JETZT GIBT'S AUF DIE BACKEN

Kalbsbäckchen / Quitte / Sellerie / Trüffel / Nachtschattengewächs

///

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

Gateau de Opera / Schwarzkirschsorbet / Macaron / Aprikosen / Kirschwasser

STADT RESTAURANT



SILVESTER 17/18

VEGETARISCHER SILVESTERKNALLER
IM REICHSHOF HAMBURG
ALIAS. CLASSIC MEET'S MODERN CUISINE

ROT ROT ROT SIND ALLE MEINE KLEIDER

Rote Beete Tatar / Apfel / Walnuss / Schnittlauchcreme

///

FÜR SUPPENKASPER

Schwarzwurzel / Tempura / Curry

///

BUTJES – DON'T CALL IT FALAFEL

Weizenfladen / Steckrübe / Karotte / Paprika-Zucchini-Sauce

///

FEEL LIKE AN ELEPHANT

Elephant Gin vs. Gurke

///

VEGGIE DELUXE

Seitan / Quitte / Sellerie / Trüffel / Kürbissauce / Nachtschattengewächs

///

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

Gâteau Opéra / Schwarzkirschorbet / Macaron / Aprikosen / Kirschwasser

STADT RESTAURANT