

STADT RESTAURANT

Liebe Gäste,

das Herzstück des Hauses, das STADT RESTAURANT trägt seit Januar 2017 wieder den Namen, den es bereits 1910 mit der Hoteleröffnung erhielt. Das Restaurant und die Bar 1910 erzählen die spannende Geschichte des Reichshof Hamburg, geprägt durch die Jahrhundertwende und unterschiedliche Persönlichkeiten. Viele der denkmalgeschützten Elemente sind noch originalgetreu erhalten: Die edlen Marmorsäulen, die Deckenbeleuchtung sowie die wertvolle Holzvertäfelung mit prächtigem Dekor.

Mario Regensburg und Team kochen für Sie neben typisch deutschen Gerichten auch eine internationale kulinarische Auswahl. Mario schätzt regionale Zutaten in Bio-Qualität und kooperiert mit jungen, regionalen Unternehmen, die nachhaltig produzierte und fair gehandelte Lebensmittel anbieten.

Moderne und Klassik verknüpfen – ohne gestrig zu wirken – der Mittel- und Anziehungspunkt im Hotel – der perfekte Ort für ein Stadtgespräch – die gute Küche der Hansestadt!

Ihr Team vom STADT RESTAURANT

Dear guest,

Since January 2017, the heart of the establishment, the STADT RESTAURANT, has once again borne the name that it was given when the hotel opened in 1910. The restaurant and Bar 1910 tell the exciting history of the Reichshof Hamburg, dominated by the turn of the century and various personalities. 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 with its splendid décor.

Mario Regensburg and his team will cook an international culinary selection for you in addition to typical German dishes. Mario values regional, organic ingredients and collaborates with young local companies that manufacture in a sustainable manner and offer fairly produced food.

Combining the modern with the classic without seeming too old-fashioned, this place is a central element and point of attraction within the hotel and the perfect place for a city meeting, as well as an excellent location for food in the Hanseatic city!

Your STADT RESTAURANT team

KLASSIKER CLASSICS

FILET MIGNON Filet vom Friesischen Ochsen / Petersilien-Senf-Butter / Wildsalat / hausgemachte Pommes frites REICHSHOF 'LE STEAK MIGNON' Fillet of Frisian oxs / parsley mustard butter / salad / homemade chips	29,00 EUR
REICHSHOF CORDON BLEU Gurkensalat / Dill / Schmand / Pellkartoffeln / Preiselbeeren REICHSHOF CORDON BLEU Cucumber salad / Dill / sour cream / potatoes / cranberries	23,00 EUR
FEINES FILET VOM „KUTTERFISCH“ Krustentiersud / Bouillabaissegemüse/ Röstbrot / Sauce Rouille FINE 'KUTTERFISCH' FILLET Shellfish soup / Bouillabaisse vegetables / roasted bread / Sauce Rouille	26,00 EUR

DAVOR STARTERS

FEINE BIO-BLATTSALATE DER GÄRTNEREI SANNMANN 10,00 EUR
Buttermilch / Erbsen / Spargel / Radieschen / lauwarme Kartoffeln
PURIFIED ORGANIC SALADS OF GARDENING SANNMANN
Buttermilk / peas / asparagus / radishes / warm potatoes

ROH MARINIERTER OSTSEELACHS VON MÜRITZ FISCHER 14,00 EUR
Avocado / Schalotten / Shiso / Frühlingslauch / Spicy Sauce
RAW MARINATED SALMON OF MÜRITZ FISCHER
Avocado / shallots / shiso / spring leek / spicy sauce

ROSA CONFERTER TAFELSPITZ VOM LINUMER KALB 13,00 EUR
Rote Linsen / allerlei Gemüse / wilde Kräuter / Kürbiskernvinaigrette
CANDIED PRIME BOILED BEEF: LINUMER CALF
Red lentils / mixed vegetables / wild herbs / pumpkin seed vinaigrette

DAZWISCHEN ON THE SIDE

GAZPACHO 8,00 EUR
Gurke / Sellerie / Paprika / Passionsfrucht
GAZPACHO
Cucumber / celery / peppers / passion fruit

FISCHSUPPE: KLASSIKER 11,00 EUR
Bioland Kartoffel / Dürrpflaumen / Rauchöl/ Dill
FISH SOUP: CLASSIC
Bioland farm potato / dried plums / smoked oil / dill

OLIVEN- GNOCCHI 13,00 EUR
Artischocken / Topinambur / Sellerie / alter Deichkäse
OLIVE GNOCCHI
Artichokes / sun chook / celery / old dyke cheese

LAUWARMER SAIBLING VON MÜRITZ FISCHER 14,00 EUR
Fenchel / Chorizo / Tomate / Basilikumkrokant
WARM CHAR OF MÜRITZ FISCHER
Fennel / chorizo / tomato / basil brittle

AUS DEM MEER DISHES FROM THE SEA

STEINBEISSER GRENOBLER ART 24,00 EUR
Kapern / Petersilie / Zitrone / Dampfkartoffeln
SPINED LOACH GRENOBLE ART
Capers / parsley / lemon / steamed potatoes

HEILBUTT 25,00 EUR
Soljankafond / Tagliatelle / Gremolata / Parmesan
HALIBUT
Soljanka fond / tagliatelle / gremolata / Parmesan

VOM LAND UND AUS DER REGION

LOCAL COUNTRY DISHES

DRY AGED BAVETTE VON FRIESOYHTE 32,00 EUR
Gegrillter Lauch / Süßkartoffel-Fritten / Limettenmajjo
DRY AGED BAVETTE
Grilled leek / sweet potato fries / lime mayonaise

DRY AGED RIBEYE VOM FRIESISCHEN OCHSEN 34,00 EUR
Kartoffelstampf / Pfifferlinge / geschmorte Kopfsalatherzen / Jus
DRY AGED RIBEYE FROM THE FRIESIAN OX
Potato pots / chanterelles / braised lettuce / jus

PULLED PORK VOM HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN 25,00 EUR
Krautsalat / Senfsauce / Brioche / Apfel / Röstzwiebeln
PULLED PORK OF HAVELLAND CIDER PIG
Cole slaw / mustard sauce / brioche / apple / roasted onions

DANACH DESSERT

KARAMELLCANNOLO

Quark / Erdbeeren / Waldmeister / eingelegter Rhabarber

CARAMEL CANNOLO

Curd / strawberries / woodruff / pickled pie plant

12,00 EUR

REICHSHOF EISTELLER

Michel Cluizel Schokolade / Passionsfrucht / Erdbeer-Frischkäse

REICHHOF ICE CREAM

Michel Cluizel Chocolate / passion fruit / strawberry cream cheese

9,00 EUR

HIMBEERPARFAIT

Creme Catalana / Honey-Cress / Veilchen

RASPBERRY PARFAIT

Crema catalana / honey cress / violet

11,00 EUR



GETRÄNKE-EMPFEHLUNGEN

DRINK RECOMMENDATIONS

HAUSAPERITIF HOUSE APERITIF	9,00 EUR
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 Still oder mit Kohlensäure Still or sparkling	5,50 EUR

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

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

2013 STUDIER ZENSUS LIGNUM Sangiovese / Cabernet Sauvignon / Pfalz / Germany	10,00 / 36,00 EUR
2013 CASTELLO BANFI Rosso di Montalcino / DOCG / Tuscany / Italy	11,00 / 40,00 EUR
2015 MANDURIA CELEBRATION LXXIV/74 Primitivo / DOP / Feudo di Santa Croce / Italy	11,00 / 40,00 EUR
2015 BARBERA D'ALBA - RUVEI Marchesi di Barolo / Barbera / Nebbiolo / Piemonte / Italy	12,00 / 42,00 EUR
ASIO OTUS - MONDO DEL VINO Cabernet Sauvignon/ Merlot / Syrah / Italy	10,00 / 36,00 EUR
2013 RAMON BILBAO - CRIANZA Tempranillo / Rioja / Spain	10,00 / 36,00 EUR
2013 THE BERRY BOX RED Stellenbosch / Edgebaston / South Africa	9,00 / 32,00 EUR
2012 MURATIE - ANSELA VAN DE CAAB Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc / Stellenbosch / South Africa	12,00 / 42,00 EUR
2014 SALENTEIN - BARREL SELECTION Malbec / Mendoza / Argentina	12,00 / 42,00 EUR
2015 PENFOLDS Shiraz Cabernet / Koonunga Hill / Australia	11,00 / 40,00 EUR

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

2014 MARKGRAF VON BADEN Müller-Thurgau / Baden / Germany	12,00 / 42,00 EUR
2015 DR. HEGER Grauer Burgunder / Oktave / Baden / Germany	10,00 / 36,00 EUR
2016 ANDREAS SCHMITGES „VOM BERG“ Riesling / QbA / Mosel / Germany	9,00 / 32,00 EUR
2014 BARTH - CHARTA Riesling / Bio zertifiziert / Rheingau / Germany	12,00 / 42,00 EUR
2014 JEAN-MARC BROCARD COTE DE LECHET Chablis Premier Cru / France	14,00 / 49,00 EUR
2015 FRANSCHHOEK, HAUTE CABRIERE Chardonnay & Pinot Noir / South Africa	9,00 / 32,00 EUR
2015 STELLENBOSCH, KLEINE ZALZE Chenin Blanc / Cellar Selection / South Africa	8,00 / 29,00 EUR
2015 MATUA Sauvignon Blanc / Marlborough / New Zealand	12,00 / 42,00 EUR

ROSÉWEIN ROSÉ WINE 0,2l / 0,75l

2015 MARKGRAF VON BADEN Spätburgunder / Baden / Germany	10,00 / 36,00 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

STÖRTEBEKER 0,5l	5,50 EUR
Bio Bernsteinweizen	
Bio Bernsteinweizen 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 Kolanusseextrakt 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	3,50 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. – FR.: PLAT DU JOUR 12.00 UHR BIS 14.30 UHR
MO. – SA.: 18.00 UHR BIS 23.00 UHR (LETZTE BESTELLUNG 21.30 UHR)

MON. – FRI.: PLAT DU JOUR 12 P.M. TO 2.30 P.M.
MON. – SAT.: 6 P.M. TO 11 P.M. (LAST ORDER 9.30 P.M.)

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

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

