

HERZLICH WILLKOMMEN IM

STADT RESTAURANT



reichshof-hamburg.com
stadrestaurant-hamburg.de

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

Dear Guests. ,

The heart of the establishment, the STADT RESTAURANT, has been carrying the name that was given when the hotel opened in 1910. The STADT RESTAURANT and the Bar 1910 are telling the exciting history of the Reichshof Hamburg, influenced by the turn of the century. Many of the historic elements have been kept faithful to the original, such as the fine marble columns, the ceiling lighting and the precious wood paneling. As a counterpart to that time, our 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 and seasonal ingredients, sustainably produced and from fair-trade.

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

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.

Your STADT RESTAURANT Team

KLASSIKER

ALL TIME FAVOURITES

Cordon Bleu vom deutschen Wiesenkalb

32,00 EUR

Römische Nocken / Rahmkohlrabi / Wilder Bernd / San Daniele Schinken / Sauce Bernaise

Veal Cordon Bleu

Roman noodles / creamed kohlrabi / wild Bernd / San Daniele ham / Bernaise sauce

Steak Mignon vom Holsteiner Weiderind

39,50 EUR

Pommes Dauphine / Geschmorte Schalotten / Sellerie / Markkruste / Jus

Steak Mignon "Holstein free-range beef"

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

Reichshof Fisch „Fang des Tages“

Tagespreis

Möhrenkartoffeln / gebratener Spinat / Karottengrün / Beurre Blanc

Reichshof Fish "Catch of the day"

Carrot potatoes / fried spinach / carrot greens / Beurre Blanc

VORNEWEG

STARTERS

Tatar vom Holsteiner Weiderind Rinderfilet/ Wilder Zupfsalat/ Hausgebackenes Zwiebelbrot Tartare of Holstein pasture-raised beef fillet of beef/ wild plucked salad/ homemade onion bread		19,50 / 28,50 EUR
Geschmorte Schlangen-Aubergine Ayvar/ Kichererbsen/ Minze/ Granatapfel Braised snake eggplant ajvar/ chickpeas/ mint/ pomegranate	Vegan	18,50 EUR
Gebeiztes Makrelenfilet Staudensellerie/ Kaviar/ Gurke/ Dill Marinated mackerel fillet celery stalks/ caviar/ cucumber/ dill		19,50 EUR

SUPPE & ZWISCHENDURCH

SOUP & INBETWEENS

Cremesuppe von der Artischocke Gruyère/ Mini Artischocke/ Zuckerschoten/ Nussbutter/ Topinambur Cream soup of artichoke guyère/ mini artichoke/ sugar snap peas/ nut butter/ jerusalem artichoke		14,50 EUR
Hausgemachte Ravioli Enten-Bolognese/ Schwarze Oliven/ Deichkäse Gold/ Bund-Möhre Homemade ravioli duck bolognese/ black olives/ Deichkäse Gold/ bunched carrot		19,00 / 26,50 EUR
Pot au Feu von Frühlingsgemüse Grüner Spargel/ Erbsen/ Morcheln/ Dicke Bohnen Pot au Feu of spring vegetables green asparagus/ peas/ morel mushrooms/ broad beans	Vegan	18,50 / 25,50EUR

HAUPTSACHEN FLEISCH & FISCH

MAIN DISHES MEAT & FISH

Geräucherter Müritz Stör **34,00 EUR**
 Kartoffel/ Fenchel/ Sauerampfer/ Beurre Blanc
Smoked Müritz sturgeon
 potato/ fennel/ sorrel/ beurre blanc

Joghurt-Kräuter Hähnchen **32,00 EUR**
 Röst-Schalotten/ Buchweizen-Gemüse/ Radieschen-Rhabarber Pickles/ Sauce
 Supreme
Yogurt-herb chicken
 roasted shallots/ buckwheat vegetables/ radish-rhubarb pickles/ sauce supreme

GOLDENER ABSCHLUSS

GRAND DESSERT

Blaubeer- Cheesecake **15,00EUR**
 Zitronen-Sorbet/ Butter-Minz Crumble
Blueberry cheesecake
 lemon sorbet/ butter-mint crumble

Warmer Grießauflauf **14,00EUR**
 Rhabarber-Kompott/ Weiße Schokolade/ Buchweizen-Nippon
Warm semolina casserole
 rhubarb compote/ white chocolate/ buckwheat nippon

Hausgemachtes Speiseeis **5,50 EUR**
 Jumbo Kugel/ Fruchtiges Allerlei

Homemade ice cream
 jumbo scoop/ assorted fruits

Norddeutsche Käse Selektion **21,00 EUR**
 Friesisch Blue/ Deichkäse/ Cremeer/ Hofkäse/ Hausgemachtes Fruchtebrot

North German cheese selection
 Friesisch Blue/ Deichkäse/ Cremeer/ Hofkäse/ homemade fruit bread

APERITIF

Déjà-Vu Oriental Fever Tree Mediterranean Tonic	9,00 EUR
Pink Lady Friedrichs Grape Gin Liqueur / Fever Tree Indian Tonic	9,50 EUR
Déjà-Vu Wild Berry By Fever Tree	9,50 EUR
Rosé Marie Ferdinands Rosé Vermouth / Fever Tree Indian Tonic	9,50 EUR
Aperol Spritz Aperol / Freschello Prosecco / Soda	9,50 EUR
Crodino Gold Alkoholfrei Non-alcoholic Crodino Orange / Minze Orange / Mint	8,50 EUR

LONGDRINKS & COCKTAILS

Southern Comfort / Fever Tree Ginger Ale	12,50 EUR
Dark & Stormy Ron Tectón Anejo / Fever Tree Ginger Beer	12,50 EUR
Moscow Mule Three Sixty Black Vodka / Fever Tree Ginger Beer	14,50 EUR
Gins & Indian oder or Mediterranean Tonic Fever Tree	
Friedrichs Dry Gin, 45%	12,50 EUR
Ferdinand's Saar Dry Gin, Riesling infused, 44%	14,50 EUR
Fords Gin, 45%	13,50 EUR
Negroni Bulldog Gin / Cinzano 1757 Vermouth / Campari	14,50 EUR

CHAMPAGNER & SEKT
CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

0,1 L / 0,75 L

CHAMPAGNER CHAMPAGNE**0,1l / 0,75l / EUR**

Alfred Gratien, Brut

15,00 EUR / 89,00 €

Alfred Gratien, Brut, Rosé

18,00 EUR / 99,00 €

SCHAUMWEIN/SEKT SPARKLING WINE**0,1L / 0,75L / EUR****Deutschland Germany**

Made in Pfalz Riesling Sekt extra trocken

45,00€

Österreich AustriaSchlumberger Sekt Brut, Grüner Veltiner
100% Grüner Veltiner BIO

7,50€/ 42,00€

Schlumberger Sekt Rosé
Pinot Noir – St. Laurent, Zweigelt

7,50€ / 42,00€

FRANKREICH FranceAguilia, Cremant, Brut , Weingut Limoux, Languedoc
Aguilia, Cremant, Rosé, Weingut Limoux, Languedoc

11,50 € / 56,00€

12,00 € /59,00€

WASSER
WATER

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, 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 from the Lüneburger Heide. Back then, the Reichshof was known for the best tea and coffee in the city. This precious tradition is now being continued in the restaurant and in our event sector. We do not use bottled water and thereby help to protect the environment. For every carafe of spring water that we sell, we donate a certain amount to the Hamburg Regenbogenstiftung foundation.

hamburgische-regenbogenstiftung.de

WEISSWEIN**WHITE WINE 0,2l / 0,75l****Weiß White**

Villa Bianchi Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico DOC Magnum 2022 7,00€ / 43,00€
Umani Ronchi / Marken / Italien Italy

*Bouquet fein und intensiv, fruchtig und blumig. Im Geschmack zeigt der Wein eine angenehme Struktur, die auf frischen Noten basiert, gefolgt von einem typisch mandelartigen und erfrischendem Nachgeschmack.
Bouquet fine and intense, fruity and floral. On the palate, the wine shows a pleasant structure based on fresh notes, followed by a typically almond-like and refreshing finish.*

Grauburgunder Silberschatz 7,50€ / 26,00€
Weingut Beck / Rheinhessen / Deutschland Germany

Saftige Noten von gelben Früchten eine harmonische Säure im Duft und am Gaumen. Ein unbeschwerter Wein mit einem frischen angenehmen Finale.

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 9,50€ / 33,00€
Weingut Mehrlein / Rheingau / Deutschland Germany

Verführt mit seinem fruchtigen Duft und schmeckt harmonisch frisch mit einer sehr milden Säure nach reifem Pfirsich, feinen Zitrusnoten und einer elegante Mineralität.

An alluring light fruity fragrance and a fresh harmonic taste with a very mild acidity. Notes of peach and citrus are leading to elegant mineral notes on the palate.

Sésame Sauvignon 2022 9,50€ / 33,00€
Les Vignerons de Brulhois / Südwest-Frankreich South-West France

Eine intensive Nase mit Aromen von Zitrusfrüchten wandelt sich später zu Pfirsich und Passionsfrucht. Unkompliziert, frisch und sehr schön trinkig!

Intense nose starting with aromas of citrus fruits, transforming into peach and passion fruit flavors. Easy, fresh and pleasant!

Viognier 2021 12,00€ / 36,50€
Mas de Lunès / Languedoc / Frankreich France

In der Nase herrliche Aromen von Aprikose und Pfirsich. Am Gaumen frisch und aromatisch, untermauert von einer ansprechenden Lebendigkeit.

A vibrant nose of peach, citrus and tropical fruits. On the palate fresh, aromatic and very appealing.

ROSÉWEIN**ROSÉ WINE 0,2l / 0,75l****Rosé Rosé****Rosé Silberschatz**

9,50 € / 27,00€

*Weingut Beck / Rheinhessen / Deutschland Germany**Frische fruchtige Aromen von roten Beeren und Zitrusfrüchten mit feiner Säure in der Nase und am Gaumen. Ein unkomplizierter Allrounder.**Fresh and fruity aromas of red summer berries and citrus fruits with a fine acidity in the nose and on the palate. An uncomplicated all-rounder and easy to enjoy.***Pungirosa Castel del Monte DOCG**

11,50€ / 33,00€

*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.**Delicate bouquet with notes of wild roses and cherries. Crisp and yet supple on the palate, well balanced, with a fine acidity and a long, juicy finish.***Rot Red****Ventiterre Merlot**

9,00€ / 27,00€

*Zonin / Trentino / Italien Italy**In der Nase Aromen von roten Früchten, Kirsche, Pflaume. Am Gaumen kräftig und ausgewogen, wunderbar weich und rund. Sehr angenehm.**Fruity notes of red berries, cherries and plum in a very pleasant nose. On the palate well-balanced flavors of the all the fruits from the nose, smooth and sapid.***Rot Silberschatz**

9,50€ / 27,00€

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

11,50€ / 33,00€

*Rivera / Apulien / Italien Italy**Intensive Noten von reifen dunklen Beeren, Kirschen und ein Touch von feinen mediterranen Kräutern in der Nase und am Gaumen. Wundervoll samtig und rund.**Intense notes of ripe dark berries, cherries and a hint of the finest Mediterranean herbs. Just wonderfully silky and round.***Cala N. 1**

11,50€ / 33,00€

*Bodegas Tinedo / La Mancha / Spanien Spain**Herrlich aromatisches Fruchtbouquet nach reifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren. Kraftvolle Fruchtnoten, ein Hauch von Schokolade und feinste Tannine treffen sich am Gaumen.**EXQUISITE AROMATIC AND FRUITY NOTES LIKE RIPE CHERRIES AND BLACKCURRANT IN THE NOSE. POWERFUL FRUITY NOTES, A TOUCH OF CHOCOLATE AND SMOOTH TANNINS ON THE PALATE.*

BIER VOM FASS DRAUGHT BEER

Ratsherrn Pils, 4,9% 0,3l	5,00 EUR
Alsterwasser Shandy (Mix Beer and Citrus Lemonade) 0,3l	5,00 EUR

FLASCENBIERE BOTTLED BEERS

Ratsherrn Pilsener, 4,9% 0,33l	6,00 EUR
Ratsherrn Pils Hamburg Hell, 5,1% 0,33l	6,00 EUR
Ratsherrn Pils 0,0%, alkoholfrei – non-alcoholic 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!'

Maisel's Weisse 0,5l	6,00 EUR
Original, 5%	
Alkoholfrei - -Non-alcoholic	
Bayreuther Hell 0,5l	5,50 EUR

DIGESTIF 4cl**Obstbrand Fruit brandy von by 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%	9,00 EUR
Lustau Deluxe Cream Capatz Andres, 20%	10,00 EUR

Presidential Ports 5CL

White, 19%	5,00 EUR
Ruby, 19%,	5,00 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 / Korn 4cl

Friedrichs, est. 1664, Fasskorn, 40%	7,00 EUR
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%	9,00 EUR
Scotch Whisky Glen Grant, 12 years, 40%	10,00 EUR

RUM 4cl

Ron Tectón Blanco, 37,6%%	9,00 EUR
Plantation Pineapple Artisanal Infusion, 40%	9,00 EUR
Ron Tectón Anejo, 37,6%	9,00 EUR
Centenario, 9 yo, 40%	12,00 EUR

VODKA 4cl

Three Sixty Black Vodka, Deutschland Germany, 40%	9,00 EUR
Belvedere Vodka, Polen Poland, 40%	12,00 EUR

VERMOUTH 5cl

Ferdinand's Saar Deutschland Germany Dry 18%, White 18%, Rosé, 17%, Red, 19%	6,50 EUR
---	----------

LIMONADEN, SCHORLEN & SÄFTE SOFT DRINKS, SPRITZER & JUICES

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: 'One of the liveliest colas in the world with 25mg caffeine per 100ml. It contains real kola nut extract and lots lots of natural caffeine, making it a distinctive 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.'

Coca-Cola / Coca-Cola light 0,2l

3,50 EUR

SÄFTE & NEKTARE JUICES & NECTARS 0,2l

4,00 EUR

Orange

Apfel Apple

Ananas Pineapple

KAFFEE & TEE

COFFEE & TEA

J.J.Darboven Kaffee

Kaffee Coffee	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 Hot chocolate	5,50 EUR

Samova Tee Bio Organic Tea 0,4l	6,00 EUR
Diverse Sorten Different types	

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

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.

Di. – SAT.: 6 PM TO 11 PM (KITCHEN OPEN TILL 10 PM)

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 Gemüsehöker 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

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

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 & delta-hamburg.de

BESTE WURST BEST SAUSAGE

Wurstwaren aus eigener Schlachtung und Herstellung beziehen wir von der Landschlachtere Kuhn.

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

Sausage products from own slaughtering and production are purchased from Landschlachtere Kuhn.

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

Info: landschlachtereikuehn.de

BIO-EIER, SPARGEL & BIO-TRÜFFEL

ORGANIC EGGS, ASPARAGUS & ORGANIC TRUFFLES

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

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