

HERZLICH WILLKOMMEN IM

# STADT RESTAURANT



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

## KLASSIKER

1|

**Beef Tatar - Klassisch am Tisch zubereitet**

28,50 EUR

Filet vom Holsteiner Weiderind / hausgebackenes Zwiebelbrot

9|10|

**Bio Rote Bete Tatar - am Tisch zubereitet** Vegetarisch

18,50 EUR

hausgebackenes Zwiebelbrot

1|3|7|9|10

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

140,00 EUR

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

1|3|7|9|10|

**Steak Mignon vom Holsteiner Weiderind**

39,50 EUR

Pommes Dauphine / Geschmorte Schalotten / Sellerie /  
Markkruste / Jus

4|7|9|14|

**Reichshof Fisch „Fang des Tages“**

Tagespreis

Kartoffelpüree / gebratener Spinat / Karottengrün / Beurre Blanc

1|3|7|9|10|

**Cordon Bleu vom deutschen Wiesenkalb**

32,00 EUR

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

## TEILEN MACHT FREU(N)DE

Alle Gerichte sind zum Teilen konzipiert, wir empfehlen mindestens 2 Gerichte pro Person. Gerne servieren wir unsere Gerichte auch in einer Menüfolge.

9 10 11	<b>Hummus Teller</b> <i>Vegan</i> Olivenöl / Schwarzer Sesam / Piccalilli Gemüse	9,00 EUR
9 10	<b>Bunte Bete vom Bio-Hof</b> <i>Vegan</i> Chutney / Meerrettich / Karotten-Jus	9,00 EUR
1 3 7 9	<b>Varenyky-ukrainische Teigtaschen</b> Körniger Frischkäse / Kartoffel-Ei Füllung/ Zitronenzeste	12,50 EUR
1 3 7	<b>Zwiebelkuchen</b> Kräuter Schmand / Winterpostelein	9,00 EUR
1 3 7 9	<b>Eggs Benedict</b> Sauerteig-Brioche / Blattspinat / Sauce Hollandaise	12,00 EUR
1 6	<b>Waldpilz Velouté</b> <i>Vegan</i> Bio Pastinaken / Schnittlauch / Schwarzkümmel	13,00 EUR
6	<b>Spaghetti Kürbis</b> <i>Vegan</i> Tomaten aus dem Sommer / Gebrannte Butternuss Sauce	9,00 EUR
1 3 7 9	<b>Rotkohl &amp; Knödel</b> Kartoffel / Semmel / Petersilie / Gemüse Jus	11,00 EUR
9 10 7	<b><i>Chef Empfehlung</i> "Rinderroulade"</b> Pancetta / Süßkartoffel / Gebratener Rosenkohl / Pflaumen-Sherry	18,00 EUR
1 3 9 10	<b>Wild vom Jäger</b> Grünkohl vom Hof Wurzelreich / Haselnuss / Trauben Masala Sauce	22,00 EUR
2 4 7 9	<b>Gebratener Heilbutt</b> Miesmuscheln / Wurzelgemüse / Safran	19,00 EUR

**DESSERT**

**Große Kugel Eis nach Wahl** 5,50 EUR

1|3|7|15|

**Kürbismousse**

Kakao / Zwergorangen / Kernöl

11,00 EUR

1|3|7|

**Karamellierte Banane**

Kaffee / Michel Cluizel Schokolade / Kirschsorbet

12,00 EUR

1|7|8|10|

**Norddeutsche Käse Selektion**

Friesisch Blue/ Deichkäse/ Cremeer/ Hofkäse/  
Hausgemachtes Früchtebrot

21,00 EUR

**CHAMPAGNER & SEKT****CHAMPAGNER****0,1l / 0,75l / EUR**

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 7,50/ 42,00  
100% Grüner Veltiner BIOSchlumberger Sekt Rosé 7,50/ 42,00  
Pinot Noir – St. Laurent, Zweigelt**FRANKREICH**

Aguilia, Cremant, Brut , Weingut Limoux, Languedoc 11,50/ 56,00

Aguilia, Cremant, Rosé, Weingut Limoux, Languedoc 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.*

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

**OFFENE WEINE****0,2l / 0,75l / EUR****Weiß****Grauburgunder Silberschatz**

8,50 / 27,00

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**

9,50 / 33,00

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**

9,50 / 33,00

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 / 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.*

**0,2l / 1,5l / EUR****Villa Bianchi Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico DOC****Magnum 2022**

10,00 / 69,00

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 erfrischenden Nachgeschmack.*

**OFFENE WEINE****0,2l / 0,75 / EUR****Rosé****Rosé Silberschatz**

9,50 / 27,00

*Weingut Beck / Rheinhessen / Deutschland**Frische fruchtige Aromen von roten Beeren und Zitrusfrüchten**mit feiner Säure in der Nase und am Gaumen. Ein unkomplizierter Allrounder.***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.***Rot****Rot Silberschatz**

9,50 / 27,00

*Beck / Rheinhessen / Deutschland**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**

9,00 / 27,00

*Zonin / Trentino / Italien**In der Nase Aromen von roten Früchten, Kirsche, Pflaume.**Am Gaumen kräftig und ausgewogen, wunderbar weich und rund. Sehr angenehm.***Primitivo Salento IGT**

10,00 / 33,00

*Rivera / Apulien / Italien**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**

11,50 / 33,00

*Bodegas Tinedo / La Mancha / Spanien**Herrlich aromatisches Fruchtbouquet nach reifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren. Kraftvolle Fruchtnoten, ein Hauch von Schokolade und feinste Tannine treffen sich am Gaumen.*



**FLASCHENWEINE**

0,75l / EUR

**Weiß****Deutschland****Weißburgunder Gutswein trocken** 37,00*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** 77,00*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.***Pittermännchen Kabinett VDP. Riesling Große Lage** 57,00*Joh. Bapt. Schäfer – Nahe**Duft von erfrischenden Kräuternoten und gelben reifen Früchten, schöne Schiefermineralik mit animierendem Süße-Säure-Spiel, beschwingt vom ersten Schluck an.***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.*

**FLASCHENWEINE****0,75l / EUR****Weiß****Deutschland****Liebfrauenmilch Hammel**

25,00

*Hammel – Pfalz*

*Anregendes Aromenspiel von Maracuja, Mango, Grapefruit und mineralischen Noten. Am Gaumen sehr saftig mit angenehmer Restsüße und bestens integrierter milder Säure.*

**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.*

**Österreich****Bio Grüner Veltliner Wagram Terrassen 2022**

36,00

*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**

54,00

*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!*

**FLASCHENWEINE****0,75l / EUR****Weiß****Italien****Lugana DOC**

38,00

*Casa Vinicola Zonin – Venetien**Zarter Duft von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und ein Hauch von mineralischen Nuancen. Am Gaumen präsentiert er sich lebhaft und erfrischend.***Soave**

36,00

*Allegrini – Venetien**In der Nase Aromen von Wildblumen, Jasmin, rosa Grapefruit und Zitrone. Ein weicher, frischer Wein mit ausgewogener Mineralität.***Gavi DOCG Del Comune di Gavi**

36,00

*Fontanafredda – Piemont**Blumig-fruchtiges Bouquet mit Zitrone, Maiglöckchen und grünem Apfel. Am Gaumen trocken, ausgewogen mit einer anregenden eleganten Säure.***Rosé****Deutschland****Rosé Silberschatz**

27,00

*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**

32,00

*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.*

**FLASCHENWEINE****Rot****Deutschland**

**Samtwerk Rotwein Cuvée** 31,00  
*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.*

**Frankreich**

**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.*

**Banyuls Traditionnel Les Clos de Paulilles 2012** 62,00  
*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.*

**Bourgogne Pinot Noir Cuvée Edme 2020** 78,00  
*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.*

**FLASCHENWEINE****Rot****Italien**

**Rosso di Montalcino** 75,00  
*San Polo – Toscana*

*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.*

**Il Seggio Bolgheri** 89,00  
*Poggio al Tesoro – Toscana*

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.

**Spanien**

**Rioja Tempranillo Crianza DOCA** 23,00  
*Bodegas Ramón – Bilbao*

*Herrlicher Duft nach schwarzen Kirschen mit einem feinen balsamischen Unterton. Am Gaumen frisch und angenehm mit einem langen Finale.*

**Señorio de Sotillo Reserva 2017** 61,00  
*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.*

**BIER VOM FASS**

Ratsherrn Pils, 4,9% 0,3l	5,00 EUR
Alsterwasser, 0,3l	5,00 EUR

**FLASCHENBIERE  
BOTTLED BEERS**

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
Ramazotti 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

**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



## 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 Hotelöffnung 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](http://ass-gastro.de)

Info: [@hofwurzelreich](https://www.instagram.com/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](http://havelland-express.de) & [delta-hamburg.de](http://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](http://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](http://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](http://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](http://baeckerei-pritsch.de)

## ALLERGENE

### 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.