

PARK CAFÉ

PLANTEN UN BLOMEN

Coffees

Unsere Kaffees kommen von der Hamburger Rösterei Elbgold. Sie sind aus 100% Arabica-Bohnen aus nachhaltigem Anbau in den besten Lagen Brasiliens und Indiens.

Tasse frisch gebrühter Elbgold Kaffee	3,20 €
Becher Elbgold Kaffee	3,90 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	3,70 €
Latte Macchiato	3,90 €
Espresso	2,20 €
Eiskaffee	4,50 €
Heißer Kakao (mit Sahne zzgl. 0,40 €)	3,50 €
Eisschokolade	4,50 €
Aromen, hausgemacht , Karamell, Vanille, Zimt	0,40 €

Alternativ auch mit Soja-, Hafer- oder lakosefreier Milch!

Teas

Tees der Hamburger Manufaktur Samova im Glas 0,2l 2,90 €
Grüner Rooibos/Spirulina, Bio-Fruktmischung, Bio-Minze, Bio-Grüntee; Bio-Darjeeling, Bio-Rooibos - Vanille/Orange

Wasser & Softdrinks

Wasser still/sprudelig	0,2l 1,50 € / 0,5l 2,50 €
Hausgemachte Limonade aus hausgemachten Pflanzen un Blumen Sirups, frischen Fruchtsäften und Kräuterauszügen. Schnackt uns an!	0,35l 3,50 € 0,5l 4,90 €
Apfelsaft* <small>*Bei der regionalen Mosterei „Das Geld hängt an den Bäumen“ kommen Beschäftigte mit Behinderung zum Ernten. Die Erlöse fließen voll und ganz zurück in das Hamburger Projekt.</small>	0,2l 3,00 € / 0,5l 6,50 €
Maracuja- oder Orangensaft	0,35l 3,90 € / 0,5l 5,50 €
Maracujasaft-Schorle	0,33l 3,50 €
fritz-kola und -limo fritz-kola & kola zuckerfrei, mischmasch, fritz-limo Orange, Zitrone und, und, und. ^{1,3,10,17}	0,33l 3,70 €
Anjola -Bio-Ananas-Limetten-Limonade	0,33l 3,50 €
ChariTea Bio-Eistee ohne künstliche Aromen und Zusatzstoffe, aus Hamburg.	

Kontaktdaten: Tischnr.: _____ Datum: _____ Uhrzeit: _____
Name: _____ Telefon: _____
Adresse: _____
Email: _____

Biere

Ratsherrn-Pilsener vom Fass	0,3l 3,70 € / 0,5l 5,20 €
Ratsherrn Zwickel vom Fass	0,3l 3,70 € / 0,5l 5,20 €
Ratsherrn Rotbier oder Pale Ale	0,33l 3,90 €
Westküsten IPA , Indian Pale Ale	0,33l 3,90 €
Matrosenschluck , Weizen IPA mit Hafermalz & Orangenschale	0,33l 3,90 €
Hopf Helle Weiße , Hefeweißbier, auch alkoholfrei	0,5l 5,20 €
überNormalNull , alkoholfreies India Pale Ale	0,33l 3,90 €
Ratsherrn Organic Alkoholfrei	0,33l 3,70 €
Eibler , Craft-Cider aus Hamburg, flut 5,0% oder ebbe 2,5 %	0,33l 3,90 €
Alster/Radler	0,3l 3,70 € / 0,5l 5,20 €

→ Unsere Speisen findet ihr auf der Rückseite ←

Wein & Prosecco

Frivolo , Prosecco delle Venezie, Moos, Mineralien und reife Äpfel	0,1l 3,90 € 0,75l 19,80 €
Weiß	
Weingut Weber , Baden, 2019 Grauer Burgunder Trocken, fruchtige Aromen - Birne, Ananas, Zitrusfrüchte	0,2l 4,90 €
Bio-Weingut Eugen Schönhals , Rheinhessen 2018 Riesling, saftig, üppig, mit feiner Frucht	0,5l 11,50 € 0,2l 4,90 € 0,5l 11,50 €
Rosé	
Weingut Hörner , Pfalz, 2019 Horny Rosé „Stier“ Spätburgunder, Merlot und Cabernet Dorsa, fruchtig-würzige, Erdbeeren und Stachelbeere	0,2l 5,50 € 0,5l 12,50 €
Rot	
Cantine Di San Marzano , Apulien, Salento 2019, I Tratturi Primitivo Puglia, IGP Tief rubinroter Wein mit intensiven Aromen von Pflaume und Schwarzkirsche	0,2l 5,90 € 0,5l 13,50 €
Bodegas Agronavarra , Navarra, Spanien, 2018 Pleno Tempranillo Tinto. Voluminös und körperreich	0,2l 5,90 € 0,5l 13,50 €

Aperol Spritz & Co.

Was gibt es Schöneres, als sich an einem schönen Abend verführen zu lassen?

Aperol Spritz ^{1,16}	0,2l 7,50 €
Aperol Orange Spritz ^{1,16}	0,2l 7,50 €
Aperol Maracuja Spritz ^{1,16}	0,2l 7,50 €
Helmut Spritz ^{1,16} weißer Wermut, Prosecco, Sprudelwasser, hausgemachter Limetten-Zitronengras-Sirup	0,2l 7,50 €
Himbeer hilft! Prosecco, hausgemachter Himbeer-Sirup	0,2l 7,50 €
Ginger Mimosa Prosecco, O-Saft, hausgem. Orangen-Ingwer-Sirup	0,2l 7,50 €
Hugo	0,2l 7,50 €
Weißweinschorle ⁹	0,2l 4,50 € / 0,5l 10,90 €

Zusatzstoffdeklaration an dem Zutaten:
1 = Zutat mit Farbstoff 2 = konservierte Zutat 3 = Zutat mit Antioxidationsmittel 6 = Zutat mit Säuerungsmittel 7 = koffeinhaltig 8 = Zutat mit Phosphat
9 = sulfithaltig 10 = Zutat mit Süßungsmittel 15 = unter Schutzatmosphäre verpackt 16 = chininhaltig

PARK CAFÉ

PLANTEN UN BLOMEN

Küchenstart 12:00 Uhr

Unsere Frühstücksverführungen

- Bonjour, Chérie!** Croissant, Butter, hausgemachte Himbeer- Limetten und Aprikosen-Rosen-Konfitüre 3,90 €
- Moin, Süßer!** Getoastetes Krustenbrot, Rosenbrötchen, Butter, hausgemachte Himbeer-Limetten- und Aprikosen-Rosen-Konfitüre 4,50 €
- Good Morning, Granola!** Joghurt*, knackiger Apfel, hausgemachte Himbeer-Limetten-Konfitüre und unser selbstgebackenes Knusper Müsli 4,90 € *Gibt's auch vegan!*
- Hummus Smash** Geröstetes Krustenbrot mit Hummus, Zitrone, Tomate, gerösteten Sonnenblumenkernen, Meersalz und frischen Kräutern (vegan) 5,90 €

Suppe & Salat

- Soup of the day** Fragt uns gern! 5,90 €
- Planten un Blumen Salat** Bunte Blattsalate, süße Tomate, knackige Gurke, unser Blüten-Joghurt-Dressing, geröstete Sonnenblumenkerne und viele würzige Kräuter 8,90 €
- Salat „Caesar Style“** Gezupfte Blattsalate mit unserem Parmesan-Dressing, gehobelem Parmesan, Tomaten und Croûtons 8,90 €
- Hühnchen zum Salat** +4,50 €

Flammkuchen - bis 18:00 Uhr

- Dünne, große Fladen, von uns cremig & frisch belegt und im Ofen knusprig gebacken.
- Kräuterkönig** Sauerrahm, geräucherter Speck^{2,3,8}, grüner Pfeffer und quasi unser ganzes Kräuterbeet 11,50 €
- Creamy Margherita** Sonnengeküsste Tomaten, cremiger Mozzarella und Basilikum 10,50 €
- Ziege auf der Blumenwiese** Sauerrahm, Ziegenfrischkäse², Kürbis-Zimtblüten-Chutney, Blütenhonig und Kornblumen-Salz 13,50 €

Unsere Goldstücke

- Fish'n'Chips** saftige Seelachsfilets im krossen Backteig mit knusprigen Fritten und Planten un Blumen Remou² 8,90 €
- Funky Falafel** Gebackene Kichererbsenbällchen mit unserem Hummus & Harissa, knackigem Salat, Ingwer-Karotten, Sesam und unserer veganen Tahinsoße 9,50 €
- Ackergold** Gebackene Kartoffel mit Kräuterquark, knackigem Salat, Sonnenblumenkernen und Kurkuma-Kokosdressing 8,50 €



Um die Wurst

Zusammen mit der Metzgerei unseres Vertrauens haben wir unsere eigenen Wurstrezepte entwickelt. Ein Brötchen gibt's dazu.

- Hamburger Jung** Ne ordentliche Bratwurst^{3,8} vom Schweinchen, fein mit unserer Geheimzutat abgeschmeckt. 5,50 €
- Heiße Feger** 2 lange, grobe Bratwürste^{3,8} mit Rind- & Schweinefleisch gewürzt mit den Schätzen des Orients und ordentlich Bums 5,90 €
- Die Lütten** 3 kleine Puten-Bratwürstchen^{3,8} leicht gekräutert 5,50 €
- Curry Wurst!**^{3,8} Gebraten, geschnibbelt, in unserer BBQ-Sauce gebadet und mit Spicy Java-Curry liebevoll bestäubt ... mit frischen Fritten *Gibt's auch vegan!* 6,50 € / 8,50 €

Was Kleines

- Fritten** 3,50 €
- Süßkartoffelfritten**¹ 4,00 €
- Zum Dippen** gibt's Tomaten-Ketchup, Sweet Chili Sauce, unsere hausgemachte BBQ-Sauce, klassischen scharfen Senf, Planten un Blumen Remou², hausgemachte Trüffel-Mayo¹ (vegan) und Mayo¹ normal (vegan) – jeder Dip 0,30 € / 0,50 €
- Ofenfrische Laugenbrezel** klein 3,00 € / groß 3,90 €
- Hummus & Harissa** Kichererbsen-Sesam-Crème und Chili-Paprika-Dip mit kleinem Brotkorb 4,50 €
- Planten un Blumen Kräuter-Dip** Einmal quer durch unsere Kräuterbeete, alles mit cremigem Joghurt und Quark verrührt, mit kleinem Brotkorb 3,50 €

Für unsere Jungs und Deerns

- Chicken-Nuggets**⁸ 4 Nuggets mit unseren Fritten 6,90 €
- 6 Chicken Nuggets**⁸ solo, mit einem Dip eurer Wahl 5,90 €
- Fish'n'Chips für Kinners**² Kleine Portion, ohne Dips 5,90 €

→ Unsere Getränke findet ihr auf der Rückseite ←

Kuchen

Fluffige Obstkuchen, knusprige Streusel und phänomenale Muffins warten in unserer Kuchenvitrine darauf, vernascht zu werden!

- Ein Stück frisch gebackener Kuchen** 3,80 €
- Portugiesische Natas** 1,80 €
- Muffins** 2,50 €