PARK CAFÉ

PLANTEN UN BLOMEN

SPEISEN & GETRÄNKE

Stand:
Juni '22
o.F.

Willkommen an einem der schönsten Orte von Planten und Blomen!

DRINKS

HOMEMADE LEMONADES & SOFT DRINKS

Hausgemacht

Unsere Limos, Schorlen und Eistees mischen wir aus hausgemachten PLANTEN & BLOMEN Sirups, frischen Fruchtsäften, Kräuterauszügen und Tees. Bitte fragt nach den aktuellen Sorten.

Limette-Minz-Limo, Orangen-Ingwer-Limo	0,35l	**3,50 €**
	0,5l	**4,90 €**

Von regionalen Erzeugern

Das Geld hängt an den Bäumen.
Jobs aus Äpfeln schaffen. Wo immer Apfelbaumbesitzer es ermöglichen, kommt eine gärtermeisterlich betreute Gruppe von Beschäftigten mit Behinderung zum Ernten. Eine Slow-Food-Mosterei macht daraus leckeren Direktsaft. Die Erlöse fließen voll und ganz zurück in das Hamburger Projekt, um es zu finanzieren.

Apfelsaft	0,2l	**3,00 €**
	0,5l	**6,50 €**
Apfelschorle	0,35l	**3,90 €**
	0,5l	**5,50 €**

Wir stehen auf regional, fair und bio! Deshalb haben wir, wenn nicht gleich hausgemacht, möglichst Produkte von Lieferanten, deren Herz auch für Hamburg schlägt und die Nachhaltigkeit und Qualität genauso lieben wie wir.

Unsere Wasser mit und ohne Geschmack könnt ihr still oder sprudelig bestellen:

Wasser	0,2l	**1,50 €**
	0,5l	**2,50 €**
Kräuterkraft Wasser	0,35l	**3,20 €**
	0,5l	**4,50 €**

Mit einem kleinen Schuss von unserem Botanicals-Sirup, leicht und erfrischend.

fritz-kola und -limo 0,33l **3,50 €**

Für alle Ökofritzen: fritz-kola und kola zuckerfrei, mischmasch, fritz-limo Orange, fritz-limo Zitrone und, und, und.[1,3,10,17]

Anjola-Bio-Ananas-Limetten-Limonade 0,33l **3,70 €**

Anjola hat einen einzigartigen Geschmack. Das kommt nicht von ungefähr, denn alle Zutaten stammen zu 100% aus biologischem Anbau.

Chari Tea 0,33l **3,50 €**

Eistee wie er sein sollte: aus besten BIO-Zutaten, fair gehandelt und ohne künstliche Aromen aus Hamburg.

Orangen- oder Maracujasaft	0,2l	**3,00 €**
	0,5l	**6,50 €**
Orangen- oder Maracujasaft-Schorle	0,35l	**3,90 €**
	0,5l	**5,50 €**

Entspannt euch und genießt unsere leckeren Angebote!

RATSHERRN
HOPFEN, MALZ UND HAMBURG

BEERS & CIDER

Bier vom Fass

Ratsherrn Pilsener 0,3l **3,70 €**
0,5l **5,50 €**

Untergärig, klassisch. Eine Kombination aus elegantem schlanken Körper und einer ausgeprägt britzelnden Spritzigkeit, umrahmt von einer edlen Hopfenbittere mit – Achtung – blumiger Note. Herrlich!

Ratsherrn Zwickel 0,3l **3,70 €**
0,5l **5,50 €**

So nennt der Brauer den Probenhahn am Tank. Und es sollte natürlich schnell ausgetrunken werden; kurzum, naturtrüb abgefüllt.

Hamburger Craft Biere aus der Buddel

Westküsten IPA 0,33l **4,50 €**

Frisch aus der Hamburger Westküste kommt unser Indian Pale Ale. Ein bissiges, naturbelassenes Bier mit einem Hauch exotischer Früchte und einer erfrischenden Hopfennote.

Hamburg Hell 0,33l **3,70 €**

Hamburgs charmante Antwort auf Bayern: direkt aus den Schanzenhöfen besticht es durch einen milden Körper und ausbalancierte Hopfennoten.

Matrosenschluck 0,33l **4,50 €**

Ein Weizen IPA von Welt! Für seute Deerns und seetüchtige Matrosen. Schmeckt nach Fernweh und Abenteuer.

Ratsherrn Pilsener Alkoholfrei 0,33l **3,90 €**

Norddeutsch solide kaltgehopft schmeckt unser alkoholfreies Pilsener wie eine frische Brise. Starker Eindruck. Null Umdrehung.

Alster/Radler vom Fass 0,3l **3,70 €**
0,5l **5,50 €**

In Hamburg sagt man Alsterwasser, in München Radler. Nennt es, wie ihr wollt. Frisch gezapft mit 50% Pilsener und 50% Zitronen-Limo servieren wir es.

Paulaner Hefe Weißbier 0,5l **5,50 €**

Die Ikone unter den Weißbieren. Der Experte schmeckt einen Hauch Mango sowie Ananas und lobt die schöne Balance von süß und bitter. Es ist das typische Biergartenbier, das Menschen aus aller Welt verbindet.

Alkoholfrei

überNormalNull 0,33l **3,90 €**

Alkoholfrei und geschmacksintensiv passen wunderbar zusammen – der Beweis ist das überNormalNull, das erste deutsche India Pale Ale alkoholfrei. Von der Kehrwieder Kreativbrauerei aus Hamburg.

Paulaner Hefe Weißbier Alkoholfrei 0,5l **5,50 €**

Der isotonische Durstlöscher wird zunächst im traditionellen Paulaner Weißbierverfahren eingebraut und erst nach ausgiebiger Reifung schonend entalkoholisiert. Dadurch wird zwar jeglicher Alkohol entzogen, nicht aber sein erfrischendes Aroma! Dass sich dieser Aufwand lohnt, schmeckt man mit jedem Schluck!

Cider

Elbler 0,33l **3,90 €**

Purer, handgemachter Craft-Cider aus Hamburg. Beide Varianten, die [flut] mit starken 5,0% vol. und die fruchtige [ebbe] mit milden 2,5% vol., sind immer komplett frei von Zuckerzusätzen und Farbstoffen. [23]

ANKOMMER & SPRITZIGES

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

Apérol Spritz[1,16] 0,2l **7,50 €**
Apérol, Prosecco, Sprudelwasser

Apérol Orange Spritz[1,16] 0,2l **7,50 €**
Apérol, Prosecco, Sprudelwasser, hausgemachter Orangen-Sirup

Apérol Maracuja Spritz[1,16] 0,2l **7,50 €**
Apérol, Prosecco, Maracujasaft, Sprudelwasser

Helmut Spritz[1,16] 0,2l **7,50 €**
Weißer Wermut, Prosecco, Sprudelwasser, hausgemachter Limetten-Minz-Sirup

Himbeer hilft! 0,2l **7,50 €**
Prosecco, hausgemachter Himbeer-Limetten-Sirup

Ginger Mimosa 0,2l **7,50 €**
Prosecco, Orangensaft, hausgemachter Orangen-Ingwer-Sirup

Hugo 0,2l **7,50 €**
Prosecco, Sprudelwasser, Holunderblütensirup

Weißweinschorle[9] 0,2l **4,90 €**
0,5l **10,90 €**

GIN & TONIC

In Hamburg gibt es viele gute Gin Manufakturen. Die besten davon haben wir für euch unter größten Mühen und Selbstaufopferung ausgesucht. Wir servieren dir dazu 0,2l Thomas Henry Tonic Water.

Wählt aus folgenden Gin-Sorten:

Gin Sul 4cl
Clockers 4cl
Skin Gin Reptile Brown 4cl
Tonka 4cl

0,24l **8,50 €**

Das Park Café könnt ihr auch mieten z.B. für Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier. Sprecht uns an!

Tel.: 040 / 228 638 960
hello@parkcafehamburg.de
www.parkcafehamburg.de

WEIN OFFEN

Auch bei den Weinen legen wir Wert auf Nachhaltigkeit. Deshalb haben wir auch hier – soweit möglich – Bio-Produkte gewählt.

Prosecco

Frivolo, Prosecco delle Venezie

In der Nase anhaltend frisch nach Moos, Mineralien und reifen Äpfeln.

	0,1l	**3,90 €**
Flasche	0,7l	**24,90 €**

Weiß

Der Pollerhof, Wiener Weinviertel Grüner Veltliner, 2020, Bio

Ein Wein mit einer klassischen Würze, saftig, kernig und frisch.

	0,2l	**5,90 €**
	0,5l	**12,90 €**

Gorgo, Veneto, Pinot Grigio delle Venezie D.O.C. 2020, 12,5% vol., Bio

Duft nach Birne und Quitte. Spritzig mit erfrischendem Fruchtfinale.

	0,2l	**6,50 €**
	0,5l	**14,50 €**

Rosé

Philipp Kuhn, Pfalz, 2021 VDP Gutswein, Bio

Leicht, feinfruchtig mit intensivem Duft nach Waldbeeren.

	0,2l	**6,50 €**
	0,5l	**14,50 €**

Rot

Cantine di San Marzano, Apulien 2020, NACA Puglia I.G.P. Primitivo, Bio

Duftet nach reifer Kirsche und Pflaume sowie schwarzem Pfeffer.

	0,2l	**6,50 €**
	0,5l	**14,50 €**

Quintas das Arcas, Alentejo DOP 2020 „Tapada de Villar" Tinto, Bio

Körperreich mit Noten von Pflaume, Zimt und Muskat. Langer Nachhall.

	0,2l	**6,50 €**
	0,5l	**14,50 €**

Die in unseren Speisen und Getränken erhaltenen Allergene haben wir in einer Übersicht zusammengestellt. Bitte fragt uns danach, wenn ihr Allergien oder Unverträglichkeiten habt!

1 = Zutat mit Farbstoff, 2 = konservierte Zutat, 3 = Zutat mit Antioxidationsmittel, 8 = Zutat mit Phosphat, 10 = Zutat mit Süßungsmittel, 16 = chininhaltig, 17 = koffeinhaltig, 23 = sulfithaltig

SPEISEN*

***Diese Speisen gelten nur unter der Woche.
Das Wochenend-Angebot findet ihr im Einleger.**

VORWEG, DAZU ODER DAZWISCHEN

DABEI

Fritten **3,90 €**
Die besten Fritten der Stadt!

Süßkartoffelfritten **4,50 €**
Knusprige Süßkartoffel Pommes Frites[1].

Zum Dippen gibt's Tomaten-Ketchup, klassischen scharfen Senf und Mayo[1] normal (vegan). **0,50 €**

Hausgemachte BBQ-Sauce, Sweet Chili Sauce, PLANTEN UN BLOMEN Remou, hausgemachte Trüffel-Mayo[1] (vegan) und Basilikum-Mayo. **1,00 €**

KLEINE BIERBEGLEITUNG

Ofenfrische Brezel klein **3,00 €**
Knusprige Laugenbrezel. groß **3,90 €**

Hummus & Harissa **4,50 €**
Kichererbsen-Sesam-Crème und Chili-Paprika-Dip mit kleinem Brotkorb.

PLANTEN UN BLOMEN Kräuter-Dip **3,50 €**
Einmal quer durch unsere Kräuterbeete, alles mit cremigem Joghurt und Quark verrührt, mit kleinem Brotkorb.

SALATE, KERNIGES & KÖRNIGES

Planten un Blomen Salat **9,50 €**
Bunte Blattsalate, süße Tomate, knackige Gurke, unser feines Blüten-Joghurt-Dressing, Sonnenblumenkerne und ganz viele würzige Kräuter.

Salat „Caesar Style" **8,90 €**
Gezupfte Blattsalate mit unserem Parmesan-Dressing, gehobeltem Parmesan, Tomatenwürfeln und Croûtons.

Hühnchen zum Salat **+4,90 €**
Gerne braten wir euch leckere Hühnchenbruststreifen zu eurem Salat.

FÜR UNSERE JUNGS UND DEERNS

Chicken-Nuggets[8] **6,90 €**
4 Nuggets mit unseren Fritten.

Fish´n´Chips für Kinners **6,90 €**
Kleine Portion saftiges Seelachsfilet im krossen Backteig mit knusprigen Fritten und PLANTEN UN BLOMEN Remou[2].

Unsere Goldstücke

6 Chicken Nuggets[8] solo **6,90 €**
Mit einem Dip eurer Wahl. Gibt's auch vegan.

Funky Falafel **10,50 €**
Gebackene Kichererbsenbällchen mit unserem Hummus & Harissa, knackigem Salat, Ingwer-Karotten, Sesam und veganer Tahinsauce.

Ackergold **9,50 €**
Gebackene Kartoffel mit PLANTEN un BLOMEN Kräuterquark, knackigem Salat, Sonnenblumenkernen und Kurkuma-Kokosdressing

Fish ´n´ Chips **9,50 €**
Saftiges Seelachsfilet im krossen Backteig mit knusprigen Fritten und PLANTEN UN BLOMEN Remou[2].

Flammkuchen

Dünne, große Fladen, von uns cremig & frisch belegt und im Ofen knusprig gebacken.

Kräuterkönig **11,50 €**
Sauerrahm, leicht geräucherter Speck[2,3,8], grüner Pfeffer und quasi unser ganzes Kräuterbeet.

Creamy Margherita **11,00 €**
Sonnengeküsste Tomaten, cremiger Mozzarella und Basilikum.

Ziege auf der Blumenwiese **13,50 €**
Sauerrahm, Ziegenfrischkäse[2], Kürbis-Zimtblüten-Chutney, Blütenhonig und Kornblumen-Salz.

Um die Wurst

Zusammen mit der Metzgerei unseres Vertrauens haben wir unsere eigenen Wurstrezepte entwickelt. Ein Brötchen gibt's dazu, aber auch unsere Fritten, Süßkartoffelfritten oder unsere knackigen, bunten Salate sind die perfekten Wurstbegleiter.

Nordische Bratwurst **5,50 €**
Ne ordentliche Bratwurst[3,8] vom Schweinchen, fein mit unserer Geheimzutat abgeschmeckt.

Curry Wurst! **7,50 €**
Unsere Idee von Currywurst[3,8]: gebraten, geschnibbelt, in unserer BBQ-Sauce gebadet und mit Spicy Java-Curry liebevoll bestäubt – Forever Curry on!

... mit frischen Fritten! **9,50 €**

Vegane Curry Wurst **7,50 €**
Stehst du auf Pflanzliches, aber willst auf unsere hausgemachte, pflanzliche BBQ-Sauce nicht verzichten? Dann probier mal unsere vegane Variante der Curry Wurst aus ...

... mit frischen Fritten! **9,50 €**

WOCHENEND-KARTE

VORWEG, DAZU ODER DAZWISCHEN

DABEI

Fritten **3,90 €**
Die besten Fritten der Stadt!

Süßkartoffelfritten **4,50 €**
Knusprige Süßkartoffel Pommes Frites[1].

Zum Dippen gibt's Tomaten-Ketchup, klassischen scharfen Senf und Mayo[1] normal (vegan). **0,50 €**

Hausgemachte BBQ-Sauce, Sweet Chili Sauce, PLANTEN UN BLOMEN Remou, hausgemachte Trüffel-Mayo[1] (vegan) und Basilikum-Mayo. **1,00 €**

KLEINE BIERBEGLEITUNG

Ofenfrische Brezel klein **3,00 €** groß **3,90 €**
Knusprige Laugenbrezel.

Hummus & Harissa **4,50 €**
Kichererbsen-Sesam-Crème und Chili-Paprika-Dip mit kleinem Brotkorb.

PLANTEN UN BLOMEN Kräuter-Dip **3,50 €**
Einmal quer durch unsere Kräuterbeete, alles mit cremigem Joghurt und Quark verrührt, mit kleinem Brotkorb.

UNSERE GOLDSTÜCKE

6 Chicken-Nuggets[8] solo **6,90 €**
Mit einem Dip eurer Wahl. Gibt´s auch vegan.

Chicken-Nuggets[8] **6,90 €**
4 Nuggets, natürlich wahlweise auch vegan, mit unseren Fritten.

Fish ´n´Chips **9,50 €**
Saftiges Seelachsfilet im krossen Backteig mit knusprigen Fritten und PLANTEN UN BLOMEN Remou[2].

Um die Wurst

Zusammen mit der Metzgerei unseres Vertrauens haben wir unsere eigenen Wurstrezepte entwickelt, denn uns ist Qualität wichtig, die wir euch mit gutem gewissen anbieten können. Ein Brötchen gibt's dazu aber auch unsere Fritten.

Curry Wurst! **7,50 €**
Unsere Idee von Currywurst[3,8]: gebraten, geschnibbelt, in unserer BBQ-Sauce gebadet und mit Spicy Java-Curry liebevoll bestäubt – Forever Curry on!

... mit frischen Fritten! **9,50 €**

COFFEES & TEAS

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 €**
Eiskaffee (mit Vanilleeis)	**4,50 €**
Iced Latte Macchiato (mit Eiswürfeln)	**4,50 €**
Eisschokolade (mit Vanilleeis)	**4,50 €**
Espresso	**2,20 €**
Heißer Kakao	**3,50 €**
... mit Sahne!	**3,90 €**
Hausgemachte Aromen (Karamell, Vanille, Zimt)	**0,50 €**
Ihr könnt auf Wunsch auch Sojamilch, Hafermilch und laktosefreie Milch bekommen.	**+ 0,50 €**

TEAS

Mit den Tees der Hamburger Manufaktur Samova könnt ihr die moderne Teekultur „made im Norden“ erleben.

Scuba Garden - Grüner Rooibos/Spirulina

Maybe Baby - Bio-Fruchtmischung

Master Mind - Bio-Minze

Green Jasmine - Bio-Grüntee

High Darling - Bio-Darjeeling

Orange Safari - Bio-Rooibos Vanille/Orange

im Glas 0,2l **3,20 €**

UNSERE FRÜHSTÜCKSVERFÜHRUNGEN

Bom Dia! **3,90 €**

Portugiesisches Croissant, Butter, hausgemachte Himbeer-Limetten-Konfitüre und Aprikosen-Rosen-Konfitüre.

Moin, Süßer! **4,50 €**

Getoastetes Krustenbrot, Rosenbrötchen, Butter, hausgemachte Himbeer-Limetten- und Aprikosen-Rosen-Konfitüre.

Hummus Smash **5,90 €**

Geröstetes Krustenbrot mit cremigem Kichererbsen-Hummus, Zitrone, Tomate, gerösteten Sonnenblumenkernen, Meersalz und frischen Kräutern (vegan).

KUCHEN

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

Portugiesisches Croissant	**2,50 €**
Portugiesische Natas	**2,00 €**
Muffins	**2,50 €**
Ein Stück frisch gebackener Kuchen	**3,80 €**