



PARK CAFÉ

PLANTEN UN BLOMEN



SPEISEN & GETRÄNKE

Stand:
27.04.2026





Willkommen im Park Café!

Direkt neben der EisArena, mitten im Herzen Hamburgs, liegt unsere grüne Oase – ein Ort zum Durchatmen, Genießen und Verweilen. Ob im Winter nach einer Runde auf dem Eis, einer Rollschuh-Session oder einfach bei einem Spaziergang durch den Park: Bei uns könnt ihr euch eine kleine Auszeit gönnen.

Wir finden: Gute Freizeit braucht gutes Essen. Deshalb setzen wir auf ehrliche, leckere Küche: regional, fair und bio. Vieles ist hausgemacht, der Rest stammt von Lieferanten, die Hamburg genauso mögen wie wir und denen Nachhaltigkeit und Qualität am Herzen liegen.

Und weil wir unsere Gäste lieben und möchten, dass jeder Besuch bei uns ein schöner Moment wird, geben wir jeden Tag unser Bestes – mit Leidenschaft, guter Laune und echtem Service. Wo Menschen arbeiten, läuft trotzdem nicht immer alles perfekt. **Falls etwas mal nicht euren Erwartungen entspricht oder ihr einen Wunsch habt, sprecht uns gern an!** Wir freuen uns, wenn wir es gemeinsam noch besser machen können.

Schön, dass ihr da seid. Macht's euch gemütlich und genießt eure Zeit bei uns!



Das Park Café könnt ihr auch mieten
z.B. für Geburtstag, Firmenfeier oder
Marketing- und Presseevent.
Sprecht uns an!

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



COFFEES & CO.

Unsere Kaffees stammen aus nachhaltigem Anbau von der Hamburger Rösterei Elbgold. Wir verwenden die Kaffeesorten Red Truck (aus Indien) und Neunbar (Nicaragua, Brasilien, Indien). Probiert auch mal unsere starke koffeinfreie Sorte aus Brasilien (Scheingold).

Tasse frisch gebrühter Elbgold Kaffee	4,00 €	Matcha Latte ... mit Erdbeerpüree	6,50 € 7,50 €
Becher frisch gebrühter Elbgold Kaffee	4,90 €	Iced Latte Macchiato mit Espresso und Eiswürfeln	4,80 €
Americano	3,50 €	Eiskaffee frischer Kaffee mit Vanilleeis	6,50 €
Cappuccino	4,30 €	Affogato doppelter Espresso mit einer Kugel cremigem Vanilleeis	6,50 €
Milchkaffee	4,80 €	Eisschokolade mit Vanilleeis	6,50 €
Latte Macchiato	4,80 €	Heiße Schokolade ... mit Sahne	4,30 € 4,90 €
Flat White	4,90 €	Hausgemachte Aromen Karamell, Vanille, Zimt	+ 0,50 €
Espresso	2,50 €		
Doppio	3,90 €		
Chai Latte , diverse Sorten	5,00 €		

Auch mit Soja-, Hafer- und laktosefreier Milch!



TEAS

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

Scuba Garden , Grüner Bio-Rooibos/Spirulina	High Darling , Bio-Darjeeling
Maybe Baby , Bio-Fruktmischung	Orange Safari , Bio-Rooibos Vanille/Orange
Master Mind , Bio-Minze	Smooth-Operator , Bio-Kamillenblüten
Low Rider , Bio-Grüntee	Space Cookie , Bio-Gewürz-Kräutertee im 0,2l Glas 4,00 €
Frischer Minztee*	4,90 €
wahlweise mit Honig	+ 0,50 €

*wenn frische Minze vorrätig





▪ SPEISEN ▪



UNSERE FRÜHSTÜCKSVORFÜHRUNGEN

Bom Dia! Croissant, Butter, hausgemachte Himbeer-Limetten-Konfitüre und Aprikosen-Rosen-Konfitüre	4,90 €
Moin, Süßer! Getoastetes Krustenbrot, Rosenbrötchen, Butter, hausgemachte Himbeer-Limetten- und Aprikosen-Rosen-Konfitüre	5,30 €
Hummus Smash Geröstetes Krustenbrot mit cremigem Kichererbsen-Hummus, Zitrone, Tomate, gerösteten Sonnenblumenkernen, Meersalz und frischen Kräutern	6,50 €
Avocado Smash Geröstetes Krustenbrot mit cremiger Guacamole, Zitrone, Tomate, gerösteten Sonnenblumenkernen, Meersalz und frischen Kräutern	6,50 €
Franzbrötchen Typisch Hamburg und unglaublich lecker: fluffig, mit einer feinen Zimtnote und einer Füllung aus zarter Butter	3,30 €



KUCHEN

Unsere Kuchentheke wird täglich frisch bestückt. Wir haben eine große Auswahl, die täglich variieren kann. Welche Sorten euch heute verführen – fragt am besten direkt nach. Unsere Auswahl ist: Portugiesischer Schokokuchen, Karottenkuchen, spanischer Mandelkuchen, Apfelstreusel, Pflaumenstreusel, Erdbeerschnitte, Kirsch- / oder Heidelbeervanille, Stachelbeerbaiser, Käsekuchen, Erdbeer-Rhabarber-Kuchen

Ein Stück frisch gebackener Kuchen	4,90 €	Muffins	3,30 €
Portugiesische Natas Wahlweise vegan	2,80 €	Portugiesisches oder französisches Croissant	3,30 €



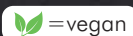
VORWEG, DAZU ODER DAZWISCHEN

Ofenfrische Brezel Knusprige Laugenbrezel	klein 3,00€ groß 4,30€
Frische Fritten	4,50€
Süßkartoffelfritten	6,50€
Loaded Fries Mexican Style Frische Fritten mit Guacamole, Sour Cream, Tomaten und Petersilie	9,00€
Loaded Fries Chili Cheese Frische Fritten mit Chili-Cheese-Sauce, grünen und roten Jalapeños, frischen Zwiebeln und Mayo	9,00€
PLANTEN UN BLOMEN Kräuter-Dip Einmal quer durch unsere Kräuterbeete, alles mit cremigem Joghurt und Quark verrührt, mit kleinem Brotkorb	5,50€
Zum Dippen: Tomaten-Ketchup, klassischer scharfer Senf und Mayo ¹ (vegan) Hausgemachte BBQ-Sauce, Sweet Chili Sauce, PLANTEN UN BLOMEN Remou oder hausgemachte Trüffel-Mayo ¹ (vegan)	+0,50€ +1,20€



MEZZE AUS DER LEVANTINISCHEN KÜCHE

Hummus mit Harissa Kichererbsen-Sesam-Creme mit Chili-Paprika-Topping und kleinem Brotkorb	6,50€
Baba Ganoush Geräuchertes Auberginenpüree mit Chiliöl, Petersilie und kleinem Brotkorb	6,50€
Mezze-Mix Hummus mit Harissa, Baba Ganoush, eine kleine Portion Falafel mit veganer Tahinisaucе und ein kleiner Brotkorb	15,90€
Funky Falafel Gebackene Kichererbsenbällchen mit unserem Hummus & Harissa, knackigem Salat, Ingwer-Karotten, Sesam und veganer Tahinisaucе	15,90€
Calamares Leckere Tintenfischringe im krossen Backteig mit knusprigen Fritten und PLANTEN UN BLOMEN Remou	11,50€






SALATE, KERNIGES & KÖRNIGES

- Großer Pflanzen un Blumen Salat** **12,90 €**
Bunte Blattsalate, süße Tomate, knackige Gurke, unser feines Blüten-Joghurt-Dressing, Sonnenblumenkerne und ganz viele würzige Kräuter
- Salat „Caesar Style“** **13,50 €**
Gezupfte Blattsalate mit unserem Parmesan-Dressing, gehobeltem Parmesan, Tomatenwürfeln und Croûtons
- Caprese** **9,00 €**
Süße Tomaten, frischer Mozzarella, Sonnenblumenkerne, bestes Olivenöl und etwas Crema di Balsamico
- Griechischer Salat - Kreta Style** **13,50 €**
Knackige Gurke, grüne Paprika, sonnengereifte Tomaten, Zwiebeln, Fetakäse, bestes Olivenöl und Oregano
- Hühnchen zum Salat** **+5,00 €**
Gerne braten wir euch leckere Hähnchenbruststreifen zu eurem Salat



UNSERE GOLDSTÜCKE

- 6 Chicken Nuggets⁸ solo** **7,50 €**
Gibt's auch vegan. 
- Ackergold** **11,90 €**
Gebackene Kartoffel mit PLANTEN un BLOMEN Kräuterquark, knackigem Salat, Sonnenblumenkernen und Kurkuma-Kokosdressing
- Fish'n'Chips** **11,50 €**
Saftige Seelachsfilets im krossen Backteig mit knusprigen Fritten und PLANTEN UN BLOMEN Remou
... mit Süßkartoffelfritten! **12,50 €**



FÜR KLEINE JUNGS UND DEERNS

- 4 Chicken-Nuggets⁸** **9,00 €**
Mit unseren frischen Fritten. Gibt's auch vegan. 
- Fish'n'Chips für Kinners** **8,50 €**
Kleine Portion saftige Seelachsfilets im krossen Backteig mit knusprigen Fritten und PLANTEN UN BLOMEN Remou



FLAMMKUCHEN

Probiert unsere hauchdünnen, knusprigen Flammkuchen, von uns cremig und frisch belegt und im Ofen knusprig gebacken.

Creamy Margherita **13,00€**

Sonnengeküsste Tomaten, Sauerrahm, cremiger Mozzarella und Basilikum

Kräuterkönig **14,50€**

Sauerrahm, leicht geräucherter Speck^{2,3,8}, grüner Pfeffer und quasi unser ganzes Kräuterbeet

Ziege auf der Blumenwiese **16,00€**

Sauerrahm, Ziegenfrischkäse², Kürbis-Zimtblüten-Chutney, Blütenhonig und Kornblumen-Salz



UM DIE WURST

Unsere Wurst kommt von einem regionalen Metzger unseres Vertrauens, der sein Fleisch aus nachhaltiger schleswig-holsteinischer Landwirtschaft bezieht, wo die Tiere Futter ohne Zusatzstoffe erhalten und an der frischen Luft aufwachsen. Wir legen Wert auf Qualität, und die hat ihren Preis.

Nordische Bratwurst **6,50€**


Ne ordentliche Bratwurst^{3,8} vom schleswig-holsteinischen Schwein, fein nach einem speziellen Rezept abgeschmeckt

Curry Wurst! **8,00€**

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! **10,00€**


... mit Süßkartoffelfritten! **11,00€**

Vegane Curry Wurst!  **8,00€**

Wenn du auf Pflanzliches stehs, dann probiere unbedint unsere vegane Variante der Currywurst mit hausgemachter BBQ-Sauce aus.

... mit frischen Fritten! **10,00€**

... mit Süßkartoffelfritten! **11,00€**

 =vegan





DRINKS



LEMONADES & SOFT DRINKS

Hausgemacht

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

**Orangen-Ingwer-,
Limette-Minz- oder
Planten un Blumen
Kräuter-Limo**

0,35l **5,00€**
0,5l **7,00€**

Von regionalen Erzeugern

"Das Geld hängt an den Bäumen" - Hamburgs soziale und nachhaltige Säfte. Mit gesellschaftlichen Randgruppen wird ungenutztes Obst geerntet. In einer traditionellen Familien-Mosterei werden die Früchte dann schonend zu naturtrüben, leckeren Direktsäften und Schorlen verarbeitet. Die Erlöse fließen voll und ganz zurück in das Hamburger Projekt, um es zu finanzieren.

Apfelsaft 0,2l **3,80€**
0,5l **7,90€**

Apfelschorle 0,35l **4,90€**
0,5l **6,90€**

Zur Erfrischung

Unser gefiltertes Wasser könnt ihr still oder sprudelig bestellen:

Wasser 0,2l **2,00€**
0,5l **3,00€**

fritz-kola und -limo 0,33l **4,30€**

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 **5,00€**

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

Chari Tea 0,33l **4,50€**

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

**Orangen- oder
Maracujaft** 0,2l **3,80€**
0,5l **7,90€**

**Orangen- oder
Maracujaschorle** 0,35l **4,90€**
0,5l **6,90€**



ANKOMMER & SPRITZIGES

Planten un Blomen Spritz Hausgemacht mit unseren Botanicals, Prosecco und Sprudelwasser. Herrlich frisch und nicht so süß!	0,2l	9,00€
Aperol Spritz^{1,16} Aperol, Prosecco, Sprudelwasser	0,2l	9,00€
Aperol Maracuja Spritz^{1,16} Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Sprudelwasser	0,2l	9,00€
Helmut Spritz^{1,16} Weißer Wermut, hausgemachter Limetten-Minz-Sirup, Prosecco, Sprudelwasser	0,2l	9,00€
Campari Spritz Campari, Prosecco, Sprudelwasser	0,2l	9,00€
Spritz alkoholfrei^{1,16} Sanbittèr oder Crodino	0,1l	7,00€
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Sprudelwasser	0,2l	9,00€
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Prosecco, gemischte Beeren	0,2l	10,00€
Schweppes Wild Berry Die alkoholfreie Variante, auch mit Beeren	0,2l	5,00€
Gin Tonic Thomas Henry Tonic Water wahlweise mit den in Hamburg produzierten Gin-Sorten Gin Sul oder Tonca Gin	0,2l	10,00€
Negroni Gin, roter Wermut, Campari	0,2l	11,00€





BEERS & CIDER

Frisch aus der Schanze – das ist Ratsherrn. Auf eigenen Feldern angebaut, lokal gebraut, mit Leidenschaft vollendet. Ratsherrn ist die lokale Alternative zum Industriebier: Slow Brewing statt Massenproduktion.

★ **RATSHERRN** ★
HOPFEN, MALZ UND HAMBURG



Bier vom Fass

Ratsherrn Pilsener

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

0,25l **4,20€**

0,4l **6,50€**

Auch aus der Flasche

0,33l **4,60€**

Hamburg Hell

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

0,25l **4,20€**

0,4l **6,50€**

Auch aus der Flasche

0,33l **4,60€**

Alster/Radler vom Fass

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.

0,25l **4,20€**

0,4l **6,50€**

Auch aus der Flasche

0,33l **4,60€**

Hamburger Craft Biere aus der Buddel

Hamburg Mildes

Lager ganz ohne Restsüße, mit floraler Note und nur 4,0% vol. Alkoholgehalt.

0,33l **4,90€**

Pale Ale

Fünf verschiedene Hopfensorten und ein ausgewogener Malzkörper sind der Stoff aus dem die Träume sind. Und dieser herrlich, zitrusfrische Cascade-Hopfen übernimmt dann im Lagertank den Rest.

0,33l **5,80€**

Ratsherren Zwickel

Zwickel, so nannte man ursprünglich die vom Braumeister entnommene Bierprobe vom Lagertank. Bis heute gilt das Zwickel als ehrlichster und reinster Biergenuss. Naturtrüb, leicht würzig, mit einer milden Kohlensäure.

0,33l

4,60€

Aus der Budde!

Paulaner Hefe Weißbier

Unser Gast aus Bayern, 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.

0,5l

6,60€

Alkoholfrei

Ratsherrn Pilsener Alkoholfrei

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

0,33l

4,60€

Hamburg Hell Alkoholfrei

Klar im Kopf, hell im Geschmack: Erfrischt wie ein Feierabendbier – nur ohne Kater. Es überzeugt mit feinen Malznoten, dezenten Hopfenaromen und einem ausgewogenen, erfrischenden Körper.

0,33l

4,60€

überNormalNull

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

0,33l

5,50€

Paulaner Hefe Weißbier Alkoholfrei

Der isotonische Durstlöcher 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!

0,5l

6,60€

Cider

Elbler ²³

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.

0,33l

5,90€

Prosecco

Frivolo, Prosecco delle Venezie	0,1l	4,90€
Duftet frisch nach Moos, Mineralien und reifen Äpfeln	0,7l	29,90€

Weiß

Weingut Weber	0,2l	7,50€
Baden, 2024 Grauer Burgunder Trocken	0,5l	18,50€
fruchtige Aromen - Birne, Ananas, Zitrusfrüchte	1l	35,50€
Weißweinschorle⁹	0,2l	5,90€
	0,5l	11,90€
Weingut Glaser Himmelstoss,	0,2l	8,10€
Franken, 2024, Riesling VDP, Gutswein	0,5l	19,90€
Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrus	1l	37,50€

Rosé

Weingut Hörner, Pfalz 2024 Horny Rosé „Stier“	0,2l	8,10€
Spätburgunder, Merlot und Cabernet Dorsa. Leuchtendes	0,5l	19,90€
Pink, fruchtig-würziges Bouquet nach Erdbeeren, Himbeeren	0,75l	28,90€
und Stachelbeeren		

Rot

Cantine di San Marzano, Apulien 2023, NACA Puglia	0,2l	8,60€
I.G.P. Primitivo, Bio	0,5l	21,00€
Duftet nach reifer Kirsche und Pflaume sowie schwarzem Pfeffer	0,75l	30,50€
Quintas das Arcas, Alentejo DOP 2023 „Tapada de		
Villar“ Tinto, Bio	0,2l	9,20€
Körperreich mit Noten von Pflaume, Zimt und Muskat. Langer	0,5l	22,50€
Nachhall.	0,75l	33,00€

Alkoholfrei

no limit – daniel m(a)ttern, Riesling	0,2l	8,10€
Probiert mal unseren alkoholfreien Riesling, voller Spaß garantiert!	0,5l	19,90€
	0,75l	29,90€

Die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen 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