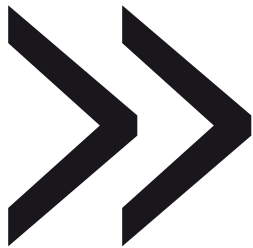


*Das Grüne am Stadtpark*

**URR**  
PARKRESTAURANT



Leben, arbeiten und wirtschaften mit der Natur und nicht mehr länger gegen die Natur ist unser großer Lernprozess.

Dalai Lama



# Speiseangebot „Winter“

## Vorspeisen

Der „HCC“ - Salatteller mit knackigen Blattsalaten, Paprika, Tomate, Gurke, Croûtons<sup>1,3,7</sup>, Sprossen und Hausdressing<sup>9,10</sup>

klein 5,50 € 

groß 7,50 € 

Hausgemachter Kartoffel-Kürbissalat<sup>A</sup> in Rote Beete Vinaigrette<sup>8,10</sup> mit Lauch und kleinem Salatbouquet<sup>D</sup>

7,50 € 

## Zu unseren Vorspeisen und Salaten können Sie folgende Komponenten wählen:

Ziegenfrischkäse<sup>7,A</sup> 4,50 €

### Von unserer Hausschlachtereier aus Pattensen

Rinderstreifen<sup>A</sup> 6,50 €

### Vom artgerechten Zuchthof

Hähnchenbruststreifen<sup>A</sup> 7,50 €

### Fangfrisch aus nachhaltiger Fischerei




Zander<sup>1,4,7,A,B</sup> 7,50 €

## Suppe

Feine Suppe vom Winterfenchel mit Pastis<sup>7,A</sup> und Buttermakrele<sup>4,A,B</sup> 5,50 €

\*Für Informationen zu den Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unseren Service an.

# Hauptgänge

Altdeutsches Steckrübenragout in Sojasahne <sup>A,D</sup> mit Kartoffeln, Speck <sup>A</sup> und Gemüse <sup>C,D</sup>	6,50 €	
Schwarzwurzelflan <sup>3,7,A</sup> an Kartoffel-Apfelstampf <sup>7</sup> mit Feldsalatschaum <sup>6,10,A,D</sup>	6,50 €	
Hausgemachter Rotkohlstrudel <sup>1,3</sup> mit einer Orangensauce <sup>7</sup> und gebratenen Kartoffelklößen <sup>1,3,7</sup>	7,50 €	
Ricklinger Pasta <sup>1,3,A</sup> mit einem Ragout von winterlichem Gemüse in Sojasahne <sup>A,C</sup>	9,50 €	

Zu unseren Hauptgängen können Sie folgende Komponenten wählen:

## Von unserer Hausschlachtereierie aus Pattensen

Schweinerückensteak <sup>A</sup>	160g	4,50 €
Schweinefilet <sup>A</sup>	2x80g	6,50 €
Rinderrückensteak <sup>A</sup>	180g	7,00 €

## Vom artgerechten Zuchthof

Hähnchenbrust <sup>A</sup>	160g	7,50 €
----------------------------	------	--------

## Fangfrisch aus nachhaltiger Fischerei

Buttermakrele <sup>1,4,7,A,B</sup>	140g	6,50 €
Zander <sup>1,4,7,A,B</sup>	140g	7,50 €

## Dessert

Saisonale Dessertvariation „Stadtspark“ <sup>1,3,5,6,7,8,11,A</sup>		7,50 €
Kugel Eis	je	1,60 €

\*Für Informationen zu den Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unseren Service an.

# Getränkeangebot

## Alkoholfreie Getränke

Carolinen Gourmet feinperlig <sup>12</sup>	0,25 l	2,60 €
	0,75 l	7,50 €
Carolinen Gourmet naturell <sup>12</sup>	0,25 l	2,60 €
	0,75 l	7,50 €

## Alkoholfreie Bio-Getränke

Lammsbräu now BlackCola <sup>c</sup>	0,33 l	3,00 €
Lammsbräu now FreshLemon	0,33 l	3,00 €

Bionade Holunder	0,33 l	3,00 €
Bionade Kräuter	0,33 l	3,00 €

Voelkel Apfelsaftschorle	0,33 l	3,50 €
--------------------------	--------	--------

Voelkel BioZisch Rhabarber	0,33 l	3,50 €
----------------------------	--------	--------

## Bio-Säfte

Voelkel Apfelsaft, naturtrüb	0,2 l	3,50 €
Voelkel Orangensaft im Ursprungsland erntefrisch gepresst	0,2 l	3,50 €
Voelkel Traubensaft rot, naturtrüb, säurearm	0,2 l	3,50 €

## Feel good Eistee

Pomegranate Green Tea-Granatapfel <sup>c</sup>	0,375 l	3,50 €
Lemon Black Tea-Zitrone	0,375 l	3,50 €
Peach Black Tea-Pfirsich	0,375 l	3,50 €

<sup>c</sup>Für Informationen zu den Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unseren Service an.



### **Bier vom Fass**

Gilde Ratskeller Premium Pils <sup>1,A</sup>	0,3 l	3,30 €
Alster <sup>1,A</sup>	0,3 l	3,30 €

### **Bio-Flaschenbiere**

Lammsbräu Öko - Weiße <sup>1</sup>	0,5 l	4,50 €
Lammsbräu Öko - Weiße alkoholfrei <sup>1</sup>	0,5 l	4,50 €
Lammsbräu alkoholfrei <sup>1</sup>	0,33 l	3,00 €

### **Bio-Spirituosen**

Sierra Molina Palido secco Sherry	5 c l	3,50 €
Cognac G&A - Domaine de Marais" Fine Bois 40%	4 c l	6,00 €
Cognac Selektion 40%	4 c l	5,80 €
Highland Harvest Organic Scotch Whisky 40 %	4 c l	6,00 €
Dwersteg Organic - Weizenkorn 32% vol.	4 c l	4,00 €
Dwersteg Organic - Cassis schwarzer Johannisbeer-Liqueur 20%	4 c l	4,00 €
Dwersteg Organic - Amaro Kräuter-Liqueur 30%	4 c l	4,80 €
Papagayo - Organic White Rum - Fairtrade 37,5%	4 c l	5,00 €

\*Für Informationen zu den Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unseren Service an.



### **Bio-Sekt & -Secco**

Landgraf Secco, trocken	0,75l	20,00€
Landgraf, Rheinhessen <sup>12</sup>	0,1l	3,00€
Riesling, trocken	0,75l	25,00€
Landgraf, Rheinhessen <sup>12</sup>	0,1l	4,50€

### **Bio-Weißweine**

Riesling, trocken	0,75l	20,00€
Landgraf, Rheinhessen <sup>12</sup>	0,2l	5,40€
Grauburgunder, trocken	0,75l	20,00€
Landgraf, Rheinhessen <sup>12</sup>	0,2l	5,40€

### **Bio-Rotweine**

Dornfelder, trocken	0,75l	19,00€
Landgraf, Rheinhessen <sup>12</sup>	0,2l	5,20€
Spätburgunder, trocken	0,75l	20,00€
Landgraf, Rheinhessen <sup>12</sup>	0,2l	5,40€

### **Bio-Rosé**

Cuvée Rosé <sup>12</sup> , trocken	0,75l	19,80€
Landgraf, Rheinhessen	0,2l	5,30€

\*Für Informationen zu den Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unseren Service an.



## Saisonweine

### **2015 Studier Sommersemester** <sup>12</sup>

0,2l

5,60 €

Dieser Wein passt mit seiner fruchtig-duftigen Art hervorragend zu Salaten und leichten Gerichten, wie zum Beispiel „Ricklinger Bandnudeln mit Porree, Champignons und Tomatensugo“.

### **2015 Thörle Weißburgunder** <sup>12</sup>

0,2l

5,70 €

Nicht nur die goldgelbe Farbe, sondern auch sein fruchtiger Genuss, machen diesen Wein zum guten Begleiter bei Gerichten wie Spargel mit Schinken und Butterkartoffeln.

### **2015 Sonnenhof Riesling Auslese** <sup>12</sup>

0,1l

6,10 €

Das Zusammenspiel von Süße und Säure harmoniert ausgezeichnet zum Panna Cotta vom weißten Spargel mit Erdbeermark.

<sup>12</sup>Für Informationen zu den Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unseren Service an.



### Warme Getränke-Kännchen

Heiße Bio-Milch mit Honig <sup>D</sup>	Kännchen	2,50€
Bio-Trinkschokolade <sup>D</sup>	Kännchen	3,50€

### Allegretto Fairtrade-Bio Kaffee von Heimbs

Kaffee <sup>C</sup>	Tasse	2,60€
Kaffee <sup>C</sup>	Kännchen	4,50€
Espresso <sup>C</sup>	Tasse	1,60€
Cappuccino <sup>C,D</sup>	Tasse	2,70€
Latte Macchiato <sup>C,D</sup>	Glas	3,80€
Milchkaffee <sup>C,D</sup>	Tasse	3,80€
Gepa Kaffee -entkoffeiniert-	Kännchen	3,50€

### Tee im Kännchen von Heimbs, Bio-Sorten

pro Kännchen 3,50€

Assam	Schwarztee, Nordosten Indien, würzig, malzig, leicht süsslich
Ingwer Limone	aromatisierter Grüntee, Ingwer, Zitrusstücken, Ringelblüte
Marigold	aromatisierter Grüntee mit Ringelblüten, Lemongras
Vanille	Rooibos Tee, natürliches Vanillearoma
Ayurveda Chai	orientalische Mischung, Fenchel, Anis, Süßholzwurzel, Zimt, Kardamom, Pfeffer
Morgenstern	Früchtetee, Hibiskusstücke, Hagebutte, Apfelstück

\*Für Informationen zu den Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unseren Service an.



## Unser Konzept

Im HCC- Parkrestaurant verwöhnen wir Sie nicht nur mit einer frischen Küche aus weitgehend regionalen Lebensmitteln zum Teil in Bio-Qualität, sondern möchten auch den kulinarischen Vorlieben eines jeden Gastes gerecht werden. Dank unserer modularen Speisekarte können Sie sich deshalb Ihr perfektes Essen aus viel fältigen Zutaten selbst zusammenstellen: Ein veganes oder vegetarisches Grundgericht wird so, ganz nach Vorliebe, mit Fisch-, Fleisch- oder Geflügelspezialitäten erweitert oder einfach ganz ohne tierische Produkte genossen.



Neben Ihrem persönlichen Komfort liegt uns auch der Nachwuchs am Herzen. So sind einige Mitarbeiter in Küche und Service zwar noch in der Ausbildung, tragen aber als Nachwuchskräfte trotzdem schon überdurchschnittlich viel Verantwortung. Ihre Meinungen und Entscheidungen haben Gewicht und ihre Leistungen überzeugen, denn wie wir aus langjähriger Erfahrung wissen, wächst jeder nur soweit, wie seine Aufgaben es zulassen.

Seit Anfang 2015 gibt es einige HCC-Leckereien übrigens auch zum Mitnehmen. Also schauen Sie doch mal im HCC-Shop „Von uns für Daheim“, direkt im Parkrestaurant, vorbei und nehmen Sie sich unser hauseigenes Salat-Dressing, den Wein vom Pfälzer Hauswinzer oder das köstliche Pesto, verfeinert mit Zutaten aus den selbst angebauten Stadtpark-Kräutern mit nach Hause.

### Landschlachterei Gramann

Unser Vertragspartner für alle Fleischwaren ist die Landschlachterei Gramann. Hier werden nur Schweine und Rinder von fünfzehn Vertragsbauern aus der Region Hannover verarbeitet. Das Futter der Tiere besteht ausschließlich aus heimischen Getreiden und Hülsenfrüchten und durch den Einkauf in der Region werden lange Transportwege vermieden.  
[www.gramann.biz](http://www.gramann.biz)



### Deutsche See Fischmanufaktur

Die Deutsche See Fischmanufaktur in Bremerhaven beliefert uns mit frischem Fisch. Der Marktführer im Bereich Fisch und Meeresfrüchte handelt ausschließlich mit verantwortungsvoll gefangenem und gezüchtetem Fisch, wofür er 2010 mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet wurde.  
[www.deutschesee.de](http://www.deutschesee.de)



\*Für Informationen zu den Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unseren Service an.

# Unser Konzept

## Destillerie Dwersteg

Die Familie Teriete kann nun schon auf eine 130-jährige Firmengeschichte ihrer Destillerie zurückblicken, in der bereits seit der Gründung im Jahr 1882 durch Ludwig Dwersteg jun. feinste Liköre und Spirituosen für höchste Qualitätsansprüche und Genuss gefertigt werden. In dieser Tradition die Geschichte des Unternehmens auch über die nächsten 130 Jahre fortzuschreiben und gleichzeitig einen Teil dazu beizutragen, die Zukunft für künftige Generationen zu sichern, ist erklärtes Ziel. Als wichtigen Baustein dieser Philosophie stellt die Destillerie schon seit 1995 als weltweit eine der ersten unter dem Namen „Dwersteg Organic“ Liköre aus biologischen und fair gehandelten Rohstoffen her.

[www.dwersteg.de](http://www.dwersteg.de)



## Kornkraft Naturkost

Wir beziehen unsere Bio-Zutaten vom regionalen Naturkost-Großhändler, der Kornkraft Naturkost GmbH aus Großenkneten bei Bremen. 100 % Bio, höchste Qualität, Zuverlässigkeit, vertrauensvoller Kontakt zu den Kunden und regionale Nähe – das sind die fünf Markenzeichen, die Kornkraft, einen der führenden Naturkost-Großhändler in Niedersachsen, auszeichnen. Das Familienunternehmen mit 80 Mitarbeitern betreut rund 450 Kunden wie Naturkostfachgeschäfte, Hofläden, Reformhäuser, Großküchen und die Gastronomie. Das hochwertige und umfangreiche Warensortiment umfasst 9.000 Produkte. Dabei spielen Frischeprodukte wie Obst und Gemüse sowie Molkereiprodukte eine große Rolle. Der Name Kornkraft steht für konsequent ökologische Erzeugnisse, bevorzugt von den Anbauverbänden Demeter, Bioland und Naturland. Vertrauensvolle und langfristige Partnerschaften mit Erzeugern und Herstellern garantieren eine hohe Produktsicherheit. Als EMAS-zertifizierter Betrieb erfüllt Kornkraft höchste Maßstäbe in Bezug auf Produktsicherheit und Umweltmanagement. „Aus der Region – in die Region“ ist das Leitbild von Kornkraft seit der Gründung vor über 30 Jahren. Das sichert eine regionale, umweltverträgliche Landwirtschaft, Arbeits- und Ausbildungsplätze vor Ort sowie die regionale Wertschöpfung. Eine Vielzahl regionaler Produkte kommt so auf kurzen Transportwegen mit minimalem CO<sup>2</sup>-Ausstoß auf unseren Tisch.

[www.kornkraft.com](http://www.kornkraft.com)



\*Für Informationen zu den Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unseren Service an.

# Lebensmittelkennzeichnung



vegan



vegetarisch

A konventionell

B aus nachhaltiger Fischerei (MSC)

C laktosefrei

D glutenfrei

## Allergene

- 1) Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 3) Eier und Eierzeugnisse
- 4) Fisch und Fischerzeugnisse (aus nachhaltiger Fischerei MSC)
- 5) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 6) Soja und Sojaerzeugnisse
- 7) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8) Schalenfrüchte d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis*, Wangenh.), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 10) Senf und Senferzeugnisse
- 11) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- 12) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben
- 13) Lupine sowie Erzeugnisse daraus
- 14) Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

## Zusatzstoffe

- |   |  |
|---|--|
| a) mit Farbstoff                            | i) mit Süßungsmittel oder mit Süßungsmitteln     |
| b) mit Konservierungsstoff oder konserviert | j) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel         |
| c) mit Antioxidationsmittel                 | k) enthält eine Phenylalaninquelle               |
| d) mit Geschmacksverstärker                 | l) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken |
| e) geschwefelt                              | m) koffeinhaltig                                 |
| f) geschwärzt                               | n) chininhaltig                                  |
| g) gewachst                                 |  |
| h) mit Phosphat                             |  |

\*Für Informationen zu den Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unseren Service an.

