

## SPEISEN

Mo. – Fr. ab 12 Uhr

Sa. + So. ab 15 Uhr

Feiertage ab 15 Uhr

### VORSPEISEN, KLEINIGKEITEN & SALATE

<b>Zwiebelsuppe</b> <sup>A,G,I,L</sup> Käsecrouton	<b>7,90</b>
<b>Hummus &amp; Brot</b> <sup>K,A</sup>	<b>5,90</b>
<b>Oliven &amp; Brot</b> <sup>A,1,6</sup>	<b>5,90</b>
<b>Marinierter Hirtenkäse &amp; Brot</b> <sup>G,A</sup>	<b>6,90</b>
<b>Oliven, marinierter Hirtenkäse &amp; Brot</b> <sup>G,A,1,6</sup>	<b>9,50</b>
<b>Pimientos de Padrón</b> <sup>A,C,J,L,1</sup> Limettenaioli / Baguette	<b>9,90</b>
<b>Großer Stadtgarten-Salat</b>	<b>14,90</b>
frische Blattsalate / getr. Cranberries / Kirschtomaten / Sprossen / rote Zwiebeln / Sonnenblumen- und Kürbiskerne / Kräutervinaigrette <sup>L</sup> / Joghurtdressing <sup>J,C,G,L</sup> oder Honig-Balsamico-Dressing <sup>J,1</sup>	
• <b>mit Ziegenkäse in Honig-Thymian-Brickteig</b> <sup>A</sup>	<b>19,90</b>
• <b>mit Hähnchenbrust</b>	<b>19,90</b>
<b>Caesar Salad</b> <sup>A,G,D,I,C</sup>	<b>11,90</b>
Romanasalat / Kirschtomaten / Parmesan / Croutons / Caesar-Dressing	
<b>wahlweise mit Hähnchenbrust</b>	<b>16,50</b>
<b>Antipasti Teller (für 1 oder 2 Personen)</b> <sup>K,A,G 3</sup>	<b>16,90 / 32,50</b>
Zucchini / Paprika / Koriander-Möhren / Champignons / Hirtenkäsewürfel <sup>G</sup> / Balsamico-Zwiebeln / Hummus / grüne & schwarze Oliven <sup>6</sup> / Baguette <sup>A</sup>	
<b>Kleine Portion Pommes „Die Echten“</b>	<b>4,90</b>
Mojo-Rojo, Limetten-Aioli <sup>C,J,L,1</sup> / Sauerrahm <sup>G</sup> / Mayonnaise <sup>J,C,L,1</sup> / Tomatenketchup <sup>I,L,8</sup> / Curryketchup <sup>I,L,8</sup> oder veganer Mayonnaise	<b>0,80</b>
<b>Große Portion Pommes „Die Echten“</b> mit Mojo-Rojo / Limetten-Aioli <sup>C,J,L,1</sup> und Sauerrahm <sup>G</sup>	<b>9,50</b>

## HAUPTSPEISEN VEGETARISCH & VEGAN

<b>Flammkuchen „Brokkoli-Champignon“</b> <sup>A,I,8,vegan</sup>	<b>13,90</b>
Brokkolicreme / Champignons / Kirschtomaten / Rote Zwiebeln	
<b>Spinatsemmelknödel mit Käsefüllung</b> <sup>A,F,I,L,3</sup>	<b>15,90</b>
Nussbutter / Salatbouquet / Parmesanflakes / Balsamicodressing	
<b>Gegrillte Aubergine</b> <sup>G,K,L,F</sup>	<b>17,50</b>
Tahini-Joghurt / Kräuter / Granatapfelkerne / Salatbouquet	
<b>Auberginenschnitzel</b> <sup>A,I,L,8,vegan</sup>	<b>16,90</b>
Champignonrahmsauce “ Züricher Art “ / Tomaten - Basmatipilaw	
<b>Raclette-Ofenciabatta</b> <sup>A,F,H,I,J,1,vegan</sup>	<b>14,90</b>
Salatbouquet / Balsamicodressing	
<b>Spaghetti Pesto Verde</b> <sup>G,2,3,</sup>	<b>12,90</b>
<b>Brokkoli-Paprika-Risotto</b> <sup>G,I,L</sup>	<b>17,50</b>
Gebratener Brokkoli / Paprika / Parmesan	
<b>Mandel-Brokkoli-Bowl</b> <sup>G,I,J,K,L,vegan</sup>	<b>17,50</b>
Romanasalat / orientalischer Krautsalat / Tomaten- Basmatipilaw / gebratener Brokkoli / geröstete Mandeln / Sesamdressing	
<b>Vegane Bratwurst</b> <sup>L,J,1</sup>	<b>15,90</b>
Aus pflanzlichem Eiweiß (Erbse, Reis) / Pommes „Die Echten“ / orientalischer Krautsalat / Senf	
<b>Vegane Currywurst</b> <sup>L,I,8,1</sup>	<b>16,90</b>
Aus pflanzlichem Eiweiß (Erbse, Reis) / Pommes „Die Echten“ / orientalischer Krautsalat	
<b>Auf Wunsch auch extra pikant</b>	
<b>Stadtgarten „Better Than Beef“ Burger</b> <sup>A,I,1,vegan</sup>	<b>19,90</b>
Homestyle Burger Bun / Patty aus Sonnenblumen- und Erbsenprotein / Mojo Rojo / Grillgemüse / Salat / Tomaten / Zwiebeln / Pommes „Die Echten“ / vegane Mayonnaise	

## HAUPTSPEISEN FLEISCH & FISCH

**Flammkuchen „Elsässer Art“** <sup>A,G,2,3</sup> **13,50**  
Sauerrahm / Speck / Zwiebeln

**Bratwurst** <sup>C,G</sup> **13,90**  
Pommes „Die Echten“ / Coleslaw / Senf

**Currywurst** <sup>C,Li,G,8</sup> **15,50**  
Pommes „Die Echten“ / Coleslaw  
**Auf Wunsch auch extra pikant**

**Stadtgarten Hamburger** <sup>A,C,J,L,1</sup> **18,50**  
Homestyle Burger Bun / 180g Rindfleisch / Burgersauce / Salat / Tomaten / Gurken / rote Zwiebeln / Pommes „Die Echten“ / Mayonnaise

**Stadtgarten Cheeseburger** <sup>A,G,C,J,L,1</sup> **19,50**  
Homestyle Burger Bun / 180g Rindfleisch / Burgersauce / Salat / Tomaten / Gurken / rote Zwiebeln / Cheddar / Pommes „Die Echten“ / Mayonnaise

**Spaghetti Bolognese** <sup>A,G,I</sup> **12,90**  
Parmesan

**Pulled Pork** <sup>A,C,D,G,F,I,J,L</sup> **18,90**  
Pommes „Die Echten“ / Coleslaw

**Rumpsteak 200g** <sup>G,L</sup> **29,50**  
Kräuterbutter / Pommes „Die Echten“ / gemischter Salat

**Hirschragout** <sup>I,L</sup> **20,90**  
Kartoffelklößchen

**Seelachsfilet im Bierteig** <sup>A,C,D,G,J,L</sup> **17,90**  
Pommes „die Echten“ / Remoulade

## DESSERTS

**Vegane Pana Cotta** <sup>H,8</sup> **7,90**  
Maronen-Nuss-Pesto

**Unser Brot kommt von der Kölner Bäckerei Adolph's.**

## ROTWEIN

	0,1l	0,2l	0,75l
<b>Roche Audran, Copains</b> <sup>bio</sup> Grenache, Merlot, Syrah Côtes du Rhône, trocken	5,50	9,40	34,50
<b>Weingut Forster, Frühburgunder</b> <sup>bio, vegan</sup> Nahe, trocken	5,50	9,40	34,50
<b>Habla La Tierra</b> <sup>vegan</sup> Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Spanien, trocken	5,50	9,40	34,50
<b>Weingut Hirschhof, Cabernet Sauvignon</b> <sup>bio, vegan</sup> Rheinhessen, trocken	5,50	9,40	34,50
<b>Pietra Pura „Mandus“, Primitivo di Manduria</b> Apulien, DOP, trocken	5,50	9,40	34,50
<b>Borga-Salcetino, Chianti Classico</b> Italien, trocken			42,50

## WEISSWEIN

	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Hauswein Weingut J. Neumer</b> <sup>bio</sup> Weißburgunder, Sauvignon Blanc <sup>bio</sup> Rheinhessen, trocken, fruchtig	4,50	8,90	22,00
<b>Weingut Forster, Rivaner</b> <sup>bio, vegan</sup> Nahe, trocken	4,50	8,90	29,50
<b>Weingut Frieden-Berg, Elbling „Urgestein“</b> Mosel, trocken	4,50	8,90	29,50
<b>Weingut Benzinger, Bio-Riesling</b> Pfalz, trocken	5,50	9,40	
<b>Weingut Frieden-Berg, Auxerrois</b> Mosel, trocken <i>Erläuterung: „ochserwa“ - Der elegante Burgunder mit dezenter Säure und Aromen von der Blumenwiese. Lässt sich hervorragend zu Speisen kombinieren.</i>	4,50	8,90	29,50
<b>Weingut Frieden-Berg, Weißburgunder</b> Mosel, trocken	5,50	9,40	34,50
<b>Dr. Bassermann-Jordan, Grauburgunder</b>	5,50	9,40	34,50
<b>Silva Capuzza, Lugana</b> Gardasee, trocken	5,50	9,40	34,50
<b>Frieden-Berg, BLANC &amp; ZERO Alkoholfrei</b>	4,50	8,90	29,50

## ROSÉ

0,1l 0,2l 0,75l

### Domaine de Montcalm Prestige <sup>bio</sup>

Languedoc

Grenache, Syrah, Merlot, trocken

4,50 8,90 29,50

### Hauswein Rosé Weingut J. Neumer <sup>bio</sup>

Portugieser, 11,5 %,

Rheinhessen, trocken

0,1l 0,2l 0,5l  
4,50 8,90 22,00

## WEINSCHORLE

0,2l

Weiß, Rot oder Rosé

6,90

## SEKT

0,1l 0,2l 0,75l

### Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel

Riesling, Pfalz, brut

- auf Eis

5,90 42,50

6,50

## CHAMPAGNER

0,75l

### Champagne Moët & Chandon Impérial

Brut, Champagne AC

95,00

### Champagne Moët & Chandon Rosé Impérial

Brut, Champagne AC

99,00

## BIER

### VOM FASS:

Sion Kölsch 0,2l / 0,3l

2,60/ 3,90

Radler, Alster, Schuss, Kölsch-Cola 0,2l / 0,3l

2,60/ 3,90

Schöffelhofer Hefeweizen 0,3l / 0,5l

3,50/ 5,50

Schöffelhofer Hefeweizen Banane / Radler / Cola 0,3l / 0,5l

3,90/ 5,90

### AUS DER FLASCHE:

Malz 0,2l / 0,3l

2,20/ 3,30

Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei 0,5l Fl.

5,50

Oberdorfer Helles 0,33l

3,90

Schöffelhofer Weizen Mix Grapefruit 0,33l Fl.

3,90

Gösser Radler 0,33l Fl.

3,90

Gösser Radler alkoholfrei 0,33l Fl.

3,90

Jever Pils / Fun 0,33l Fl.

3,90

Budweiser Pils 0,33l Fl.

3,90

## SÄFTE & SCHORLEN

Apfel, Orange, Kirsch, Rhabarber, Maracuja, Johannisbeere, Banane 0,2l / 0,4l	3,90 / 7,50
Als Schorle 0,2l / 0,4l	3,30 / 5,90

## SOFTDRINKS

Stadtgarten Tafelwasser laut/ leise 0,2l/ 0,4l/ 0,75l Fl.	2,20	4,40 / 6,60
Selters classic / naturell 0,25l Fl.		3,30
Selters classic / naturell 0,75l Fl.		7,50
fritz-kola <sup>1,3,9,11</sup> 0,2l Fl.		3,30
fritz-kola superzero <sup>1,3,9,11</sup> 0,2l Fl.		3,30
fritz-limo orange <sup>4,5</sup> 0,2l Fl.		3,30
fritz-limo zitrone <sup>5</sup> 0,2l Fl.		3,30
fritz-mischmasch <sup>3,4</sup> 0,2l Fl.		3,30
Thomas Henry Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale 0,2l Fl.		3,30
Fassbrause Anno 2011 0,33l Fl.		3,80
Club Mate <sup>9,11</sup> 0,33l Fl.		3,80
ChariTea black 0,33l Fl.		3,80
ChariTea red 0,33l Fl.		3,80
Lemonaid Limette 0,33l Fl.		3,80
Lemonaid Maracuja 0,33l Fl.		3,80
Lemonaid Ingwer 0,33l Fl.		3,80
Voelkel BioZisch Himbeer-Cassis, Blutorange 0,33l Fl.		3,80
Almdudler 0,35l Fl.		3,80
Almdudler, zuckerfrei 0,35l Fl.		3,80

## HEIßE GETRÄNKE

Unser Kaffee ist Bio, Fairtrade und kommt aus der Kölner Rösterei van Dyck.  
Unser Tee kommt von ChariTea und ist ebenfalls Bio und Fairtrade.

Kaffee / Americano	3,30
Espresso	3,30
Espresso Romano	3,30
Espresso Macchiato	3,50
Espresso Doppio	4,90
Cappuccino	4,20
Cortado	4,20
Flat White	4,90
Milchkaffee	4,30
Latte Macchiato	4,30
Getreide Kaffee / Espresso	3,30
Getreide-Milchkaffee	4,30
Chai Latte David Rio Tiger Spice	4,20
Dirty Chai Chai Latte mit Espresso	4,80
Kurkuma Latte	4,20
Kakao	3,80
Kakao mit Sahne	4,60
Kakao mit Baileys oder Amaretto	5,80

Auf Wunsch sind alle Kreationen auch mit Haferdrink von Oatly erhältlich.

ChariTea black darjeeling, african earl grey, clean green, chamomille, red rooibos, wild fruit, happy belly	3,50
Frisch zubereiteter Tee: Minze, Ingwer, Minze-Ingwer	4,30
Heiße Zitrone	3,50
Heiße Zitrone mit Honig	3,90
Portion Honig	0,70

Unser Honig wird von Bienen aus den Blüten des historischen Baumbestandes im Stadtgarten gewonnen.

Diesen können Sie auch an unserer Restaurant Theke für zu Hause erwerben.

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 mit Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Süßungsmittel, 9 Aspartan-Phenylalinquelle, 10 mit Phosphat, 11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig

Allergene: A glutenhaltig, B enthält Krebstiere, C enthält Eier, D enthält Fisch, E enthält Erdnüsse, F enthält Soja, G enthält Milch, H enthält Schalenfrüchte, I enthält Sellerie, J enthält Senf, K enthält Sesamsamen, L enthält Schwefeldioxid/ Sulfite, M enthält Lupinen, N enthält Weichtiere

## APERITIFS

<b>Sherry Sandemann medium, extra dry</b> 5cl	4,90
<b>Campari</b> 4cl	4,90
<b>Martini</b> bianco, rosso, 5cl	5,90
<b>Pernod</b> 4cl	5,90
<b>Ricard</b> 4cl	5,90

## DIGESTIFS

<b>Papidoux Calvados</b> 2cl	4,50
<b>Osborne 103 Solera Reserva Brandy</b> 2cl	4,50
<b>Nonino Grappa Chardonnay</b> 2cl	5,00
<b>Averna Amaro</b> 4cl	5,00
<b>Ramazotti Amaro</b> 4cl	5,00
<b>Rémy Martin Cognac VSOP</b> 2cl	6,50
<b>Ouzo</b> 2cl	3,50

## LIKÖRE

<b>Gärtner Kräuterlikör</b> 2cl	3,00
<b>Molinari Sambuca</b> 2cl	3,50
<b>Kölsche Koks</b> 2cl	3,00
<b>Baileys</b> 4cl	5,00

## WHISKY

<b>Jameson Irish</b> 4cl	6,50
<b>Ballentine's</b> 4cl	6,50
<b>Jack Daniel's</b> 4cl	6,50
<b>Jack Daniel's Single Barrel</b> 4cl	7,50
<b>Bowmore No 1 Single Malt</b> 4cl	7,50
<b>Laphroaig 10 years</b> 4cl	8,50

## GIN

<b>Beefeater</b> 4cl	6,20
<b>Tanqueray</b> 4cl	8,00
<b>Bombay Sapphire</b> 4cl	8,00
<b>Siegfried</b> 4cl	9,00
<b>Siegfried Wonderleaf</b> 4cl (alkoholfrei)	9,00
<b>Gin de Cologne</b> 4cl	9,00
<b>Opihr</b> 4cl	9,00
<b>Gin Mare</b> 4cl	9,00
<b>Hendricks</b> 4cl	9,00
<b>KYRÖ Dark Gin</b> 4cl	9,50

Alle Gins sind auch gegen einen Aufpreis von 3,30 als Gin Tonic erhältlich.

## RUM

<b>Havana Club Anejo 3 Anos</b> 4cl	8,00
<b>Havana Club Anejo 7 Anos</b> 4cl	9,50
<b>Botucal</b> 4cl	9,50

## KURZE 2CL

<b>Flimm</b>	2,50
<b>Berliner Luft</b>	2,50
<b>Frangelico</b>	3,00
<b>Kölsche Kopfnuss</b>	3,50
<b>Kölsche Koks</b>	3,00
<b>Chorweiler Kümmel</b>	3,00
<b>Jubiläums Aquavit</b>	3,00
<b>Vodka Absolut, Stolichnaya, Green Mark</b>	4,00
<b>Olmecca Tequila silver, gold</b>	4,00

## LONGDRINKS

<b>Cuba Libre</b> Havana Club 3, fritz-kola, Limette	<b>9,50</b>
<b>Vodka Lemon / Soda</b> Absolut Vodka, Thomas Henry Bitter Lemon	<b>9,50</b>
<b>Whisky Cola</b> Jack Daniel's, fritz-kola	<b>9,50</b>
<b>Gin Tonic</b> Beefeater, Thomas Henry Tonic	<b>9,50</b>
<b>Mare Tonic</b> Gin Mare, Thomas Henry Tonic, Rosmarin, Orangenzeste	<b>10,90</b>
<b>Mare Milanese</b> Gin Mare, Thomas Henry Tonic, Aperol, Rosmarin, Orangenzeste	<b>10,90</b>
<b>Dark'n'Stormy</b> Gosling's Black Seal Rum, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft	<b>10,90</b>
<b>Moscow Mule</b> Absolut Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft, Gurke	<b>10,90</b>
<b>Munich Mule</b> Beefeater Gin, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft, Gurke	<b>10,90</b>
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe	<b>8,50</b>
<b>Campari Spritz</b> Campari, Sekt, Soda, Orangenscheibe	<b>8,50</b>
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Sekt, Soda, Zitronenscheibe	<b>8,50</b>
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Minze & Limette	<b>8,50</b>
<b>Belsazar Rosé Tonic</b> Belsazar Vermouth Rosé, Thomas Henry Tonic Water, Grapefruitscheibe	<b>9,50</b>
<b>Volée Spritz</b> Volée Aperitif Naturel, Sekt, Grapefruitscheibe	<b>9,50</b>
<b>Vincent Aperitif Tonic</b> (alkoholfrei) Vincent Aperitif, Thomas Henry Tonic Water, Minze	<b>7,90</b>
<b>Negroni</b> Campari, Gin, Martini Rosso, Orangenscheibe	<b>10,90</b>
<b>Negroni "sbagliato"</b> Campari, Martini Rosso, Sekt, Orangenscheibe	<b>10,90</b>

## STADTGARTEN

Das „Park-Restaurant Stadtgarten“ wurde 1898 eröffnet und befindet sich in Kölns ältester innerstädtischen Grünanlage, dem „Stadtgarten“. Nach einer wechselvollen Geschichte übernahm 1985 die Initiative Kölner Jazz Haus e.V. den Grund und das leerstehende Gebäude im Erbbaurecht von der Stadt Köln.

Die Initiative Kölner Jazz Haus e.V. ist ein in 1978 gegründeter Zusammenschluss von Kölner Musiker\*innen.

Ebenfalls in 1985 wurde die STADTGARTEN-Restaurant-Betriebs GmbH gegründet, die das Restaurant vollständig renovierte und im Sommer 1985 den Gastronomiebetrieb wieder aufnahm.

Am 4. September 1986 wurde der neu erbaute Konzertsaal und 1997 im Untergeschoss der Musik-Klub „Schmuck-Kästchen“ (ab 1998: Studio 672, seit Oktober 2019: JAKI) eröffnet. Heute finden auf beiden Bühnen bis zu 400 Konzerte jährlich statt.

2016 wurde der „Stadtgarten“ mit dem von der Bundesregierung ausgelobten Spielstätten-Programmpreis „APPLAUS“ als „Spielstätte des Jahres“ ausgezeichnet und 2018 mit Unterstützung des Landes NRW und der Stadt Köln zum EUROPÄISCHEN ZENTRUM FÜR JAZZ UND AKTUELLE MUSIK ausgebaut.