STADTGARTEN
RESTAURANT

SPEISEN

Mo. – Fr. ab 12 Uhr
Sa. + So. ab 15 Uhr
Feiertage ab 15 Uhr

VORSPEISEN, KLEINIGKEITEN & SALATE

Linsenkokossuppe [A,I] **vegan** **7,50**
Koreandercroutons

Hummus & Brot [K,A] **5,90**

Oliven & Brot [A,1,6] **5,90**

Marinierter Hirtenkäse & Brot [G,A] **6,90**

Oliven, marinierter Hirtenkäse & Brot [G,A,1,6] **9,50**

Pimientos de Padrón [A,C,J,L,1] **9,90**
Limettenaioli / Baguette

Großer Stadtgarten-Salat **14,90**
frische Blattsalate / getr. Cranberries / Kirschtomaten / Sprossen / rote Zwiebeln / Sonnenblumen- und Kürbiskerne / Kräutervinaigrette [L] / Joghurtdressing [J, C, G, L] oder Honig-Balsamico-Dressing [J, I]

- **mit Ziegenkäse in Honig-Thymian-Brickteig** [A] **19,90**
- **mit Hähnchenbrust** **19,90**

Caesar Salad [A, G, D, I, C] **11,90**
Romanasalat / Kirschtomaten / Parmesan / Croutons / Caesar-Dressing
wahlweise mit Hähnchenbrust **16,50**

Antipasti Teller (für 1 oder 2 Personen) [K,A,G 3] **16,90 / 32,50**
Zucchini / Paprika / Koriander-Möhren / Champignons / Hirtenkäsewürfel [G] / Aubergine / Hummus / grüne & schwarze Oliven [6] / Baguette [A]

Kleine Portion Pommes „Die Echten“ **4,90**
Mojo-Rojo, Limetten-Aioli [C, J, L,1] / Sauerrahm [G] / Mayonnaise [J, C, L, 1] / Tomatenketchup [I, L, 8] / Curryketchup [I, L, 8] oder vegane Mayonnaise **0,80**

Große Portion Pommes „Die Echten“
mit Mojo-Rojo / Limetten-Aioli [C, J, L,1] und Sauerrahm [G] **9,50**

STADTGARTEN
RESTAURANT

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH & VEGAN

Flammkuchen „Räuchertofu“ A,F,4,3,2 vegan **14,50**
Kartoffelkerbelcreme/Räuchertofu/Paprika/Frühlauch

Spinatsemmelknödel mit Käsefüllung A,F,I,L,3 **15,90**
Nussbutter / Salatbouquet /
Parmesanflakes / Balsamicodressing

Gegrillte Aubergine G,K,L,F **17,50**
Tahini-Joghurt / Kräuter / Granatapfelkerne / Salatbouquet

Penne all‘ arrabiata A,I,G,C, **13,90**
Penne / Pikante Tomatensauce/ Parmesan

Austernpilz-Spinat Risotto I,L,G,C **16,90**
Sautierte Austernpilze/ Spinat/ Parmesan

Bowl „Weisse Bohnen“ I,L,J,A,2,3,4 vegan **17,50**
Romanasalat / Weisses Balsamicodressing/ Weisse Bohnensalat/ Paprika/
Kirschtomaten/Ofensüsskartoffel/ Sweet Chilli Croutons

Vegane Bratwurst L,J, 1 **15,90**
aus pflanzlichem Eiweiß (Erbse, Reis) / Pommes „Die Echten“ /
orientalischer Krautsalat / Senf

Vegane Currywurst L,I,8,1 **16,90**
aus pflanzlichem Eiweiß (Erbse, Reis) / Pommes „Die Echten“ /
orientalischer Krautsalat
Auf Wunsch auch extra pikant

Stadtgarten „Better Than Beef“ Burger A,I,1,3,15 vegan **19,90**
Homestyle Burger Bun / Patty aus Sonnenblumen- und Erbsenprotein / Mojo Rojo /
Grillgemüse / Salat / Tomaten / Zwiebeln / Pommes „Die Echten“ / vegane Mayonnaise

STADTGARTEN
RESTAURANT

HAUPTSPEISEN FLEISCH **&** FISCH

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

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

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

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

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

Pulled PorkA,C,D,G,F,I,J,L **18,90**
Pommes „Die Echten“ / Coleslaw

Rumpsteak 200g G,L **26,90**
Kräuterbutter/ Pommes „Die Echten“/ gemischter Salat

Steinbeisserfilet D,G,I,4,3,2 **19,90**
Zitronengrasrahmsauce/Kerbelkartoffelstampf/Fingermöhren

Hähnchen Tikka Masala G,I, **15,90**
Paprika/ Basmatireis

DESSERTS

Mascarponecreme A,E,G **8,20**
Zwetschgenkompott/Nusscrumble

Kleiner Apfelflammkuchen mit veganem Vanilleeis F,A,1,2 **7,90**
Zimtcreme/karamelisierte Apfelspalten/veganes Vanilleeis

Getränke

Wasser & 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**
H2O CGN (Wasser) sprudel / still 0,33 Fl.	**3,80**	
fritz-kola: original / super zero / orange / zitrone / mischmasch [1, 3, 9, 11,] 0,2l Fl.:	**3,30**	
Thomas Henry: **Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale** 0,2l Fl.	**3,30**	
Doc's Ginger / Bio Ginger Beer 0,33 Fl.	**3,90**	
Gaffel Fassbrause Zitrone 0,33l Fl.	**3,90**	
Club Mate [9, 11] 0,33l Fl.	**3,90**	
Lemonaid: Limette / Maracuja / Ingwer 0,33l Fl.	**3,90**	
Almdudler 0,35l Fl.		**3,90**

SÄFTE & SCHORLEN

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

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**
Schöfferhofer Hefeweizen 0,3l / 0,5l	**3,50/ 5,50**
Schöfferhofer Hefeweizen Banane / Radler / Cola 0,3l / 0,5l	**3,90/ 5,90**

Aus der Flasche:

Oberdorfer Helles 0,5l		**5,50**
Budweiser Pils 0,33l Fl.	**3,90**	
Gösser Radler 0,33l Fl.	**3,90**	
Peroni Nastro Azzuro 0,33l Fl.	**3,90**	

Alkoholfrei:

Gösser Radler alkoholfrei 0,33l Fl.	**3,90**

Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei 0,5l Fl. **5,50**
Peroni Nastro Azzuro alkoholfrei 0,0% 0,33l Fl. **3,90**

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 Crema / Americano **3,30**
Espresso **3,30**
Espresso Macchiato **3,50**
Espresso Doppio **4,90**
Espresso Tonic **4,90**

Cappuccino **4,20**
Flat White **4,90**
Milchkaffee **4,30**
Latte Macchiato **4,30**

Chai Latte David Rio Tiger Spice **4,20**
Dirty Chai
Chai Latte mit Espresso **4,80**

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 oder als Iced-Variante 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 (aus dem Stadtgarten gewonnen – auch zum Verkauf an der Theke) 0,70

WEIßWEIN

	0,1l	0,2l	0,5l
Hauswein Weingut J. Neumer bio Weißburgunder, Sauvignon Blanc Rheinhessen, trocken, fruchtig	**4,50**	**8,90**	**22,00**

	0,1l	0,2l	0,75l
Weingut Forster, Rivaner bio, vegan Nahe, trocken	**4,50**	**8,90**	**29,50**
Vinho Verde, Ponte Nobre Portugal, DOC, trocken	**-**	**-**	**29,50**
Weingut Benzinger, Bio-Riesling Pfalz, trocken	**5,50**	**9,40**	**-**
Weingut Frieden-Berg, Weißburgunder Mosel, trocken	**-**	**-**	**34,50**
Dr. Bassermann-Jordan, Grauburgunder	**5,50**	**9,40**	**34,50**
Silva Capuzza, Lugana Gardasee, trocken	**5,50**	**9,40**	**34,50**
Frieden-Berg, BLANC & ZERO *Alkoholfrei (< 0,5% vol.)*	**4,50**	**8,90**	**29,50**

WEINSCHORLE

	0,2l
weiß, rot oder rosé	**6,90**

ROSÉ/ Orange

	0,1l	0,2l	0,75l
Domaine de Montcalm Prestige bio Rosé aus dem Languedoc Grenache, Syrah, Merlot, trocken	**4,50**	**8,90**	**29,50**
Weingut Heinrich, naked orange bio Burgenland, trocken, fruchtig´ Chardonnay/Weißburgunder/Grauburgunder	**4,50**	**8,50**	**28,90**

ROTWEIN

	0,1l	0,2l	0,75l
Roche Audran, Copains bio Grenache, Merlot, Syrah Côtes du Rhône, trocken	**5,50**	**9,40**	**34,50**
Habla la Tierra vegan Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Spanien, trocken	**5,50**	**9,40**	**34,50**
Weingut Hirschhof, Cabernet Sauvignon bio, vegan Rheinhessen, trocken	**4,50**	**8,90**	**29,50**
Pietra Pura „Mandus“, Primitivo di Manduria Apulien, DOP, trocken	**5,50**	**9,40**	**34,50**

SEKT

	0,1l	0,75l
Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel Riesling, Pfalz, brut	**5,90**	**42,50**
- auf Eis	**6,50**	

	0,1l	0,2l	0,5l
Secco Frizzante	**4,00**	**6,50**	**23,50**
Hauswein Weingut J. Neumer bio Rheinhessen, Weisser Cuvée			

CHAMPAGNER

0,75l

Champagne Moet & Chandon Impérial Brut, Champagne AC	**95,00**
Champagne Moet & Chandon Rosé Impérial Brut, Champagne AC	**99,00**

APERITIF & SPRITZ

Aperol Spritz **8,50**
Aperol, Secco Frizzante, Soda, Orangenscheibe

Campari Spritz **8,50**
Campari, Secco Frizzante, Soda, Orangenscheibe

Limoncello Spritz **8,50**
Limoncello, Secco Frizzante, Soda, Zitronenscheibe

Lillet Basil **8,50**
Lillet Blanc, Zitrone-Basilikum Sirup, Soda

Lillet Wild Berry **8,50**
Lillet Blanc, T.H. Wildberry, Beeren

Lillet Ginger **8,50**
Lillet Blanc, T.H. Tonic Water, Limette

Hugo **8,50**
Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Minze & Limette

Belsazar Rosé Tonic **9,50**
Belsazar Vermouth Rosé, Thomas Henry Tonic Water, Grapefruitscheibe

Negroni **10,90**
Campari, Gin, Martini Rosso, Orangenscheibe

Negroni "sbagliato" **10,90**
Campari, Martini Rosso, Sekt, Orangenscheibe

Campari 4cl **4,90**
Martini bianco, rosso, fiero 5cl **5,90**
Pernod 4cl **5,90**
Ricard 4cl **5,90**

ALKOHOLFREI

Vincent Aperitif Tonic (alkoholfrei) **7,90**
Vincent Aperitif, Thomas Henry Tonic Water, Minze

Aperolfrei **7,90**
Maison Routin 1883, Soda, Orange

Lillet (Basil, Berry, Ginger) **7,90**

LONGDRINKS & COCKTAILS

Cuba Libre **9,50**
Havana Club Rum 3 Anos, fritz-kola, Limette

Vodka Lemon / Soda **9,50**
Absolut Vodka, Thomas Henry Bitter Lemon

Whisky Cola **9,50**
Jack Daniel‘s, fritz-kola

Gin Tonic **9,50**
Beefeater, Thomas Henry Tonic
(wahlweise mit Tanqueray, Bombay, Siegried, Siegfried alkoholfrei oder Gin Mare)
12,50

Moscow Mule **10,90**
Absolut Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft, Gurke
(wahlweise auch mit Gin)

Dark‘n‘Stormy **10,90**
Gosling‘s Black Seal Rum, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft

DIGESTIFS & LIKÖRE

Papidoux Calvados 2cl **4,50**
Osborne 103 Solera Reserva Brandy 2cl **4,50**
Nonino Grappa Chardonnay 2cl **5,00**
Averna Amaro 4cl **5,00**
Ramazzotti Amaro 4cl **5,00**
Rémy Martin Cognac VSOP 2cl **6,50**
Ouzo 2cl **3,50**

Gärtner Kräuterlikör 2cl **3,00**
Molinari Sambuca 2cl **3,50**
Kölsche Koks 2cl **3,00**
Baileys 4cl **5,00**

WHISKY 4cl

Jameson Irish **6,50**

Ballentine's		**6,50**
Bowmore No 1 Single Malt	**7,50**	
Laphroaig 10 years		**8,50**

KURZE 2cl

Flimm	**2,50**	
Berliner Luft		**2,50**
Frangelico		**3,00**
Kölsche Kopfnuss		**3,50**
Kölsche Koks	**3,00**	
Jubiläums Aquavit		**3,00**
Jägermeister		**3,00**
Vodka Absolut, Stolichnaya, Green Mark	**4,00**	
Olmeca Tequila silver, gold	**4,00**	
Botucal 4cl (Rum)		**9,50**

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.

Allergene und Zusatzstoffe

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, 13 Emulgator, 14 Stabilisatoren, 15 Verdickungsmittel
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