

SPEISEN

Vorspeisen, Kleinigkeiten & Salate

Hummus & Brot	4,50
Oliven ^{2,3} & Brot	4,90
Marinierter Hirtenkäse & Brot	5,50
Oliven ², marinierter Hirtenkäse & Brot	7,50
Spargelcremesuppe ^{vegan} Bärlauch, Gemüsechips	7,50
Pimientos de Pádron wahlweise mit Harissa ^{vegan} oder Limettenaioli ^{vegetarisch}	7,90
Rucola-Salat ^{2,3} Kirschtomaten, Honig-Balsamico-Dressing, Parmesan, Croutons	8,90
Caesars Salad ^{1,3} Romanasalat, Kirschtomaten, Parmesan, Croutons, Caesar-Dressing	9,90
wahlweise mit FairMast-Hähnchenbrust	14,50
Spargelsalat Mozzarella, Bärlauchpesto	15,90
Großer Stadtgarten-Salat frische Blattsalate, getr. Cranberries, Kirschtomate, Sprossen, rote Zwiebeln Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Kräutervinaigrette ¹ , Joghurtdressing ¹ oder Honig-Balsamico-Dressing	12,90
- mit Ziegenkäse im Honig-Thymian-Brickteig	17,30
- mit FairMast-Hähnchenbrust	17,50
- mit Rinderstreifen & Parmesan ^{2,3}	19,90
Antipasti Teller ^{2,3} (für 1 oder 2 Personen) Zucchini, Paprika, Koriander-Möhren, Champignons, Hirtenkäsewürfel, Balsamico-Zwiebeln, Hummus, grüne & schwarze Oliven, Baguette	13,90 / 26,90
Portion Pommes „die Echten“	4,50
Große Portion „die Echten“ - mit Mojo Rojo, Limetten-Aioli ³ und Sauerrahm	8,50
oder einfach mit anderen Saucen nach Wahl Mayonnaise ³ , Tomatenketchup ⁴ , Curryketchup ⁴ , vegane Mayonnaise	0,80

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH & VEGAN.

Flammkuchen „pomme de terre“ ^{vegan} Kartoffelcreme, Champignons	11,90
Merguez ^{2, 12, vegan} Redefine Meat aus Soja-Eiweiß, orientalischer Krautsalat, Harissa, Pommes „die Echten“	14,90
Vegane Frikadelle ^{vegan} hausgemacht aus Erbsen & Dinkel, Kartoffel-Lauch-Stampf, Pfefferrahmsauce, Röstzwiebeln	15,90
Spargel-Tortelli Bärlauchbutter, Kirschtomaten, Parmesan	16,50
Riesenchampignon ^{vegan} Portobello, Blattspinat, Kartoffelstampf, gebratener grüner & weißer Spargel, vegane Hollandaise	16,50
Spargel-Bowl Blattsalat, Spargel, Tomate, Frühlauch, Rosmarinkartoffeln, Radieschen, Cocktaildressing, Gemüsechips	16,90
Spargel-Risotto grüner & weißer Spargel, Parmesan	17,90
Vegane Bratwurst ^{2, 12 vegan} Redefine Meat aus pflanzlichem Eiweiß (Erbse, Reis), Pommes „die Echten“, orientalischer Krautsalat, Senf	13,90
Vegane Currywurst ^{2, 12 vegan} Redefine Meat aus pflanzlichem Eiweiß (Erbse, Reis), Pommes „die Echten“, orientalischer Krautsalat	14,90
Weißer Spargel mit Drillingen Sauce Hollandaise oder vegane Hollandaise	17,90
Stadtgarten „Better Than Beef“ Burger ^{vegan} Homestyle Burger Bun, Patty aus Sonnenblumen- und Erbsenprotein, Mojo Rojo, Grillgemüse, Salat, Tomate, Zwiebeln, Pommes „die Echten“, vegane Mayonnaise	17,50
Stadtgarten Veggie Burger ^{vegetarisch} Homestyle Burger Bun, Linsen-Ziegenkäse-Bratling, Babypinac, rote Zwiebeln, Minzjoghurt, Mango Chutney, Tomate, Gurke, Pommes „die Echten“, Mayonnaise ³	17,50

HAUPTSPEISEN FLEISCH & FISCH.

Flammkuchen „Elsässer Art“ ³ Sauerrahm, Speck, Zwiebeln	11,50
Bratwurst vom Susländer Freilandschwein ^{3, 4, 9} aus nachhaltiger Zucht, Pommes „die Echten“, Coleslaw	11,90
Currywurst vom Susländer Freilandschwein ^{3, 4, 9} aus nachhaltiger Zucht, Pommes „die Echten“, Coleslaw	13,50
Stadtgarten Hamburger Homestyle Burger Bun, 180g Rindfleisch, Burgersauce, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Pommes „die Echten“, Mayonnaise ³	16,50
Stadtgarten Cheeseburger Homestyle Burger Bun, 180g Rindfleisch, Burgersauce, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Cheddar, Pommes „die Echten“, Mayonnaise ³	17,50
Weißer Spargel, Drillinge & Sauce Hollandaise	17,90
- mit roh-oder gekochtem Schinken	21,90
- mit Lachstranche	22,50
- mit Kalbskotelett	31,50

Unser Fleisch für die Spargelgerichte kommt von der Kölner Metzgerei Friedrichs.

Desserts

Erdbeerparfait Rhabarberkompott, Baiser-Crumble	7,50
Süße Polenta-Kokosschnitte ^{vegan} Erdbeeren, veganes Vanilleeis	7,90

Unser Brot kommt von der Kölner Traditionsbäckerei Adolph*s.

ROTWEIN

	0,1l	0,2l	0,75l
La Roche Audran, Merlot Côtes du Rhône, trocken	4,00	8,00	29,50
Weingut Forster, Frühburgunder Nahe, trocken	4,40	8,80	32,50
Habla La Tierra Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Spanien, trocken	4,40	8,80	32,50
Weingut Hirschhof, Cabernet Sauvignon Rheinhessen, trocken	4,40	8,80	32,50
Pietra Pura „Mandus“, Primitivo di Manduria Apulien, DOP, trocken	4,40	8,80	32,50
Borga-Salcetino, Chianti Classico Italien, trocken			42,50

WEIßWEIN

	0,1l	0,2l	0,75l
Romance en blanc alkoholfrei, Bergerac Frankreich, trocken	2,90	5,80	21,50
Weingut Forster, Rivaner Nahe, trocken	3,60	7,20	27,00
Weingut Frieden-Berg, Elbling „Urgestein“ Mosel, trocken	3,60	7,20	27,00
Weingut Benzinger, Bio-Riesling Pfalz, trocken	4,00	8,00	
Weingut Frieden-Berg, Auxerrois Mosel, trocken <i>Erläuterung: „ochserwa“ - Der elegante Burgunder mit dezenter Säure und Aromen von der Blumenwiese. Lässt sich hervorragend zu Speisen kombinieren.</i>	4,00	8,00	29,50
Weingut Frieden-Berg, Weißburgunder Mosel, trocken	4,00	8,00	29,50
Dr. Bassermann-Jordan, Grauburgunder Pfalz, trocken	4,40	8,80	32,90
Silva Capuzza, Lugana Gardasee, trocken	4,40	8,80	32,90

ROSÉ

Domaine de Montcalm Prestige

Languedoc
Grenache, Syrah, Merlot, trocken

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

4,00 8,00 29,50

WEINSCHORLE

Weiß, Rot oder Rosé

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

5,90

SEKT

Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel

Riesling, Pfalz, brut
- auf Eis

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

5,90 42,50

6,50

CHAMPAGNER

Champagne Moët & Chandon Impérial

Brut, Champagne AC

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

89,00

Champagne Moët & Chandon Rosé Impérial

Brut, Champagne AC

99,00

BIER

Vom Fass

Sion Kölsch 0,2l/ 0,3l

2,20/ 3,30

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

2,20/ 3,30

Schöfferhofer Hefeweizen 0,3l/ 0,5l

3,30/ 5,50

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

3,80/ 5,90

Malz 0,2l/ 0,3l Fl.

2,20/ 3,30

Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei 0,5l Fl.

5,50

Schöfferhofer Weizen Mix Grapefruit 0,33l Fl.

3,50

Gösser Radler 0,33l Fl.

3,50

Jever Pils / Fun 0,33l Fl.

3,50

Budweiser Pils 0,33l Fl.

3,50

SÄFTE & SCHORLEN

**Apfel, Orange, Kirsch, Rhabarber,
Maracuja, Johannisbeere, Banane** 0,2l

3,20

Als Schorle 0,2l/ 0,4l

2,80/ 4,80

SOFTDRINKS

Stadtgarten Mineralwasser laut/ leise 0,2l/ 0,4l/ 0,75l Fl.

2,00/ 4,00/ 6,00

Selters classic / naturell 0,25l Fl.

2,70

Selters classic / naturell 0,75l Fl.

7,00

fritz-kola ^{1,3,9,11} 0,2l Fl.

2,90

fritz-kola zuckerfrei ^{1,9,11,13} 0,2l Fl.

2,90

fritz-limo orange ^{4,5} 0,2l Fl.

2,90

fritz-limo zitrone ⁵ 0,2l Fl.

2,90

fritz-mischmasch ^{3,4} 0,2l Fl.

2,90

Thomas Henry Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale 0,2l Fl.

2,90

Fassbrause Anno 2011 0,33l Fl.

3,50

Club Mate ^{9,11} 0,33l Fl.

3,50

Voelkel BioZisch Himbeer-Cassis, Blutorange, 0,33l Fl.

3,50

Djahé Ingwer-Zitronen Limo 0,33l Fl.

3,50

Almdudler 0,35l Fl.

3,50

HEIßE GETRÄNKE

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

Kaffee / Americano	2,90
Espresso	2,90
Espresso Romano	3,20
Espresso Macchiato	3,20
Espresso Doppio	4,60
Cappuccino	3,90
Cortado	3,90
Flat White	4,90
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	3,90
Getreide Kaffee / Espresso	3,80
Getreide-Milchkaffee	3,70
Chai Latte David Rio Tiger Spice	3,80
Dirty Chai mit Espresso	4,60
Kurkuma Latte	3,80
Kakao	3,40
Kakao mit Sahne	4,20
Kakao mit Baileys oder Amaretto	5,40
Tee Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Kamille, Rooibos-Vanille, Früchte, Kräuter	3,30
Frisch zubereiteter Tee: Minze, Ingwer, Minze-Ingwer	3,90
Heiße Zitrone	3,20
Heiße Zitrone mit Honig	3,50

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

Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel Saccharin, 5 Süßungsmittel Cyclamat, 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7 Süßungsmittel Acesulfam, 8 Phosphat, 9 geschweefelt, 10 chininhaltig, 11 coffeinhaltig, 12 Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert

APERITIFS

Sherry Sandemann cream, medium, extra dry, 5cl	4,20
Portwein Tawny Sandemann dry, 5cl	4,20
Portwein White Sandemann dry, 5cl	4,20
Campari 4cl	4,20
Martini bianco, rosso, 5cl	4,90
Pernod 4cl	4,90
Ricard 4cl	4,90

DIGESTIFS

Papidoux Calvados 2cl	3,00
Osborne 103 Solera Reserva Brandy 2cl	3,00
Nonino Grappa Chardonnay 2cl	3,90
Averna Amaro 4cl	3,80
Ramazotti Amaro 4cl	3,80
Rémy Martin Cognac VSOP 2cl	4,80
Ouzo 2cl	3,30

LIKÖRE

Gärtner Kräuterlikör 2cl	2,80
Molinari Sambuca 2cl	3,00
Baileys 4cl	4,20

WHISKY

Jameson Irish 4cl	4,80
Ballentine's 4cl	4,80
Jack Daniel's 4cl	4,80
Jack Daniel's Single Barrel 4cl	4,80
Bowmore No 1 Single Malt 4cl	6,80
Laphroaig 10 years 4cl	7,80

GIN

Beefeater 4cl	4,40
Tanqueray 4cl	6,00
Bombay Sapphire 4cl	6,00
Siegfried 4cl	6,80
Siegfried Wonderleaf 4cl (alkoholfrei)	6,80
Gin de Cologne 4cl	6,80
Opihr 4cl	6,50
Hendricks 4cl	6,80
KYRÖ Dark Gin 4cl	7,00

Alle Gin's sind auch gegen einen Aufpreis von 2,90 als Gin Tonic erhältlich.

RUM

Havana Club Anejo 3 Anos 4cl	3,80
Havana Club Anejo 7 Anos 4cl	6,30
Siegfried Wonderoak 4cl (alkoholfrei)	6,80
Pacto Navio 4cl	9,50

KURZE 2cl

Flimm	2,00
Berliner Luft	2,00
Frangelico	2,50
Kölsche Kopfnuss	2,90
Chorweiler Kümmel	2,50
Jubiläums Aquavit	2,50
Vodka Absolut, Stolichnaya, Green Mark	2,50
Olmecca Tequila silver, gold	2,50

LONGDRINKS & COCKTAILS

Cuba Libre Havana Club 3, Coca-Cola, Limette	8,50
Vodka Lemon / Soda Absolut Vodka, Thomas Henry Bitter Lemon	8,50
Whisky Cola Jack Daniel's, Coca-Cola	8,50
Dark'n'Stormy Gosling's Black Seal Rum, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft	9,50
Moscow Mule Absolut Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft, Gurke	9,50
Munich Mule Beefeater Gin, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft, Gurke	9,50
Aperol Spritz Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe	7,90
Belsazar Rosé Tonic Belsazar Vermouth Rosé, Thomas Henry Tonic Water, Grapefruitscheibe	8,90
Vincent Aperitif Tonic (alkoholfrei) Vincent Aperitif, Thomas Henry Tonic Water, Minze	6,90

STADTGARTEN

Das „Park-Restaurant Stadtgarten“ wurde 1898 eröffnet und befindet sich in Kölns ältester innerstädtischer 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 Spielstättenprogrammpreis 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.

Fotos im Restaurant:

„Jede Kneipe braucht einen schönen Mann“, Patrick Essex, 2013

„Bambi“, Olivier Metzger, 2010

„Wolf“, Rainer Weißflog, 2013