

SPEISEN

Mo. – Fr. ab 12 Uhr

Sa. + So. ab 15 Uhr

Feiertage ab 15 Uhr

VORSPEISEN, KLEINIGKEITEN & SALATE

Hummus & Brot ^{K, A}	4,80
Oliven & Brot ^{A, 1, 6}	5,20
Marinierter Hirtenkäse & Brot ^{G, A}	5,80
Oliven, marinierter Hirtenkäse & Brot ^{G, A, 1, 6}	7,80
Broccolicremesuppe ^{A, 1, 1, vegan} Blumenkohlcrunch	7,90
Pimientos de Padrón ^{C, 1, J, L, 1} Limettenaioli, Baguette	8,90
Caesar Salad ^{A, G, D, I, C} Romanosalat, Kirschtomaten, Parmesan, Croutons, Caesar-Dressing	10,90
wahlweise mit Hähnchenbrust	15,50
Großer Stadtgarten-Salat	12,90
frische Blattsalate, getr. Cranberries, Kirschtomaten, Sprossen, rote Zwiebeln, Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Kräutervinaigrette ^L , Joghurtdressing ^{J, C, G, L} , oder Honig-Balsamico-Dressing ^{J, 1}	
<ul style="list-style-type: none"> • mit Ziegenkäse in Honig-Thymian-Brickteig ^A • mit Hähnchenbrust 	17,90 17,90
Antipasti Teller (für 1 oder 2 Personen) ^{K, A, G, 3}	14,90 / 28,50
Zucchini, Paprika, Koriander-Möhren, Champignons, Hirtenkäsewürfel ^G Balsamico-Zwiebeln, Hummus, grüne & schwarze Oliven ⁶ , Baguette ^A	
Kleine Portion Pommes „Die Echten“	4,80
Mojo-Rojo, Limetten-Aioli ^{C, J, L, 1} , Sauerrahm ^G , Mayonnaise ^{J, C, L, 1} , Tomatenketchup ^{1, L, 8} , Curryketchup ^{1, L, 8} oder veganer Mayonnaise	0,80
Große Portion Pommes „Die Echten“ mit Mojo-Rojo, Limetten-Aioli ^{C, J, L, 1} und Sauerrahm ^G	8,50

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH & VEGAN

Flammkuchen „Broccoli“ <small>A, I, H, vegan</small>	12,90
Brocolikartoffelcreme, Champignons, Zwiebeln, Mandeln, Chili	
Spinatsemmelknödel mit Käsefüllung <small>F, I, L, 3</small>	13,90
Nussbutter, Salatbouquet, Parmesanflakes, Balsamicodressing	
Gegrillte Aubergine <small>G, K, L, F</small>	13,50
Tahini-Joghurt, Kräuter, Granatapfelkerne, Salatbouquet	
Herbstbowl <small>A, J, H, vegan</small>	16,50
Gemischte Blattsalate, Sesamdressing, Ofensüßkartoffel, Blumenkohl nuggets, Broccoli röschen, marinierte Keniabohnen	
Erbsen-Mais-Paprika-Risotto <small>I, L, G</small>	16,50
Parmesan	
Portobello im Backteig <small>A, I, J, 1, vegan</small>	15,50
Ratatouille, Rosmarinkartoffeln, Paprika-Knoblauchcreme	
Vegane Bratwurst <small>L, J, 1</small>	14,90
Redefine Meat aus pflanzlichem Eiweiß (Erbse, Reis), Pommes „Die Echten“, orientalischer Krautsalat, Senf	
Vegane Currywurst <small>L, I, 8, 1</small>	15,90
Redefine Meat aus pflanzlichem Eiweiß (Erbse, Reis), Pommes „Die Echten“, orientalischer Krautsalat, Senf	
Stadtgarten „Better Than Beef“ Burger <small>A, I, J, 1, vegan</small>	18,90
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“ ^{A, G, 2, 3} Sauerrahm, Speck, Zwiebeln	12,50
Bratwurst vom Susländer Freilandschwein ^{C, G} aus nachhaltiger Zucht, Pommes „Die Echten“, Coleslaw	12,90
Currywurst vom Susländer Freilandschwein ^{C, L, I, G, 8} aus nachhaltiger Zucht, Pommes „Die Echten“, Coleslaw	14,50
Pulled Pork ^{A, C, F, G, J, L, 3} BBQ-Sauce, Pommes „Die Echten“, Coleslaw	17,90
Spaghetti Bolognese ^{A, I} Kopfsalat, Zitronenvinaigrette	15,50
Stadtgarten Hamburger ^{A, C, J, L, 1} Homestyle Burger Bun, 180g Rindfleisch, Burgersauce, Salat, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Pommes „Die Echten“, Mayonnaise	17,50
Stadtgarten Cheeseburger ^{A, G, C, J, L, 1} Homestyle Burger Bun, 180g Rindfleisch, Burgersauce, Salat, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Cheddar, Pommes „Die Echten“, Mayonnaise	18,50
Lachsfilet ^{A, D, G, I, L} auf der Haut gebraten, Pernodsauce, Gnocchi, Babyspinat, Kirschtomaten	19,50
Maispoularde ^{A, D, G, I, L} Portweinjus, Keniabohnen, Süßkartoffelstampf	20,50
Rumpsteak 200g ^G Kräuterbutter, Pommes „Die Echten“, Kopfsalat, Zitronen-Vinaigrette	24,90

DESSERTS

Zwetschgen Crumble ^{A, G} Vanilleeis	7,90
Birnen-Nuss-Strudel ^{A, 1, vegan} Karamellsauce, Vanillesauce	8,50

Unser Brot kommt von der Kölner Bäckerei Adolph's.

ROTWEIN

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

WEISSWEIN

	0,1l	0,2l	0,5l
Stadtgarten Hauswein Weingut J. Neumer, Weißburgunder, Sauvignon Blanc ^{bio} Rheinhessen, trocken, fruchtig	3,70	6,80	16,80
Weingut Forster, Rivaner ^{bio, vegan} Nahe, trocken	4,00	7,90	27,00
Weingut Frieden-Berg, Elbling „Urgestein“ Mosel, trocken	4,00	7,90	27,00
Weingut Benzinger, Bio-Riesling Pfalz, trocken	4,50	8,50	
Weingut Frieden-Berg, Auxerrois Mosel, trocken <i>Erläuterung: „ochserwa“ - Der elegante Burgunder mit dezenter</i>	4,00	7,90	29,50

Säure und Aromen von der Blumenwiese. Lässt sich hervorragend zu Speisen kombinieren.

Weingut Frieden-Berg, Weißburgunder Mosel, trocken	4,50	8,50	29,50
Dr. Bassermann-Jordan, Grauburgunder	4,80	8,80	32,9
Silva Capuzza, Lugana Gardasee, trocken	4,80	8,80	32,90

ROSÉ

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

Domaine de Montcalm Prestige^{bio} Languedoc Grenache, Syrah, Merlot, trocken	4,50	8,50	29,50
--	-------------	-------------	--------------

WEINSCHORLE

0,2l

Weiß, Rot oder Rosé	5,90
----------------------------	-------------

SEKT

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

Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel Riesling, Pfalz, brut - auf Eis	5,90	42,50
	6,50	

CHAMPAGNER

0,1l 0,2l 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	2,50/ 3,70
Radler, Alster, Schuss, Kölsch-Cola 0,2l / 0,3l	2,50/ 3,70
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	3,50/ 6,50
--	-------------------

Als Schorle 0,2l / 0,4l	2,80/ 4,80
--------------------------------	-------------------

SOFTDRINKS

Stadtgarten Tafelwasser 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 superzero ^{1, 3, 9, 11} 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
ChariTea black 0,33l Fl.		3,50
ChariTea red 0,33l Fl.		3,50
Lemonaid Limette 0,33l Fl.		3,50
Lemonaid Maracuja 0,33l Fl.		3,50
Lemonaid Ingwer 0,33l Fl.		3,50
Voelkel BioZisch Himbeer-Cassis, Blutorange 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 ChariTea und ist ebenfalls Bio und Fairtrade.

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	2,90
Getreide-Milchkaffee	3,70
Chai Latte David Rio Tiger Spice	3,80
Dirty Chai Chai Latte mit Espresso	4,60
Kurkuma Latte	3,80
Kakao	3,40
Kakao mit Sahne	4,20
Kakao mit Baileys oder Amaretto	5,40
ChariTea black darjeeling, african earl grey, clean green, chamomille, red rooibos, wild fruit, happy belly	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 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

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

DIGESTIFS

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

LIKÖRE

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

WHISKY

Jameson Irish 4cl	6,50
Ballentine's 4cl	6,50
Jack Daniel's 4cl	6,50

Jack Daniel's Single Barrel 4cl	6,50
Bowmore No 1 Single Malt 4cl	7,50
Laphroaig 10 years 4cl	8,50

GIN

Beefeater 4cl	6,00
Tanqueray 4cl	8,00
Bombay Sapphire 4cl	8,00
Siegfried 4cl	6,80
Siegfried Wonderleaf 4cl (alkoholfrei)	9,00
Gin de Cologne 4cl	9,00
Opihr 4cl	9,00
Gin Mare 4cl	9,00
Hendricks 4cl	9,00
KYRÖ Dark Gin 4cl	9,50

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

RUM

Havana Club Anejo 3 Anos 4cl	6,00
Havana Club Anejo 7 Anos 4cl	8,50
Siegfried Wonderoak 4cl (alkoholfrei)	7,50

KURZE 2cl

Flimm	2,50
Berliner Luft	2,50
Frangelico	3,00
Kölsche Kopfnuss	3,50
Chorweiler Kümmel	3,00
Jubiläums Aquavit	3,00
Vodka Absolut, Stolichnaya, Green Mark	3,00
Olmeqa Tequila silver, gold	3,00

LONGDRINKS & COCKTAILS

Cuba Libre Havana Club 3, fritz-kola, Limette	8,90
Vodka Lemon / Soda Absolut Vodka, Thomas Henry Bitter Lemon	8,90
Whisky Cola Jack Daniel's, fritz-kola	8,90
Mare Tonic Gin Mare, Thomas Henry Tonic, Rosmarin, Orangenzeste	10,50
Mare Milanese Gin Mare, Thomas Henry Tonic, Aperol, Rosmarin, Orangenzeste	10,50
Dark'n'Stormy Gosling's Black Seal Rum, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft	10,50
Moscow Mule Absolut Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft, Gurke	10,50
Munich Mule Beefeater Gin, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft, Gurke	10,50
Aperol Spritz Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe	7,90
Hugo Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Minze & Limette	7,90
Belsazar Rosé Tonic Belsazar Vermouth Rosé, Thomas Henry Tonic Water, Grapefruitscheibe	8,90
Volée Spritz Volée Aperitif Naturel, Sekt, 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 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.