

SPEISEN

Brot & 2 Saucen	3,50
Mayonnaise ^{1,3} , Tomatenketchup ^{1,3} , Curryketchup ^{1,3} , Limetten-Aioli ^{1,3} , Mojo Rojo ^{1,3} , Sauerrahm ^{1,3} , vegane Mayonnaise	
Oliven ^{2,3} & Brot	4,50
Marinierter Schafskäse & Brot	4,90
Oliven ^{2,3}, marinierter Schafskäse & Brot	6,90
Caesar Salad	9,90
Romanasalat, Kirschtomate, Parmesan, Croutons, Caesar-Dressing	
- wahlweise mit Hähnchenbrust	12,90
Antipasti Teller ^{2,3} (für 1 oder 2 Personen)	12,60 / 23,80
Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignons, Schafskäsewürfel, Hummus, grüne & schwarze Oliven, Serrano Schinken, Baguettebrot	
Auberginenschnitzel ^{vegan}	13,90
Gremolata, Belugalinsen-Couscous-Salat, Mojo Rojo ^{1,3}	
Spargelzeit	
Spargel-Bowl ^{vegan}	14,90
bunt gemischter Salat, karamellisierter grüner Spargel, Belugalinsen-Couscous-Salat, vegane Sauce Hollandaise, Kartoffelchips	
Weißer Spargel (500g)	
- Drillinge, Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter ^{vegetarisch}	17,50
- gemischter Schinken, Drillinge, Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	19,50
- Auberginenschnitzel, Drillinge, vegane Sauce Hollandaise ^{vegan}	21,50
- Lachstranche, Drillinge, Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	23,50
Risotto	12,50
grüner & weißer Spargel, Parmesan ^{vegetarisch}	
- mit Lachstranche	18,50
Stadtgarten Spargelburger	16,90
Homestyle Burger Bun, 180g Rindfleisch, karamellisierter grüner Spargel, Salat, Tomatensalsa, Sauce Hollandaise, Pommes „die Echten“, Mayonnaise ^{1,3}	
Stadtgarten „Better Than Beef“ Spargelburger ^{vegan}	17,20
Homestyle Burger Bun, Patty aus Sonnenblumen- und Erbsenprotein, karamellisierter grüner Spargel, Salat, Tomatensalsa, vegane Sauce Hollandaise, Pommes „die Echten“, vegane Mayonnaise	

Unsere Klassiker

Großer Stadtgarten Salat frische Blattsalate, getr. Cranberries, Kirschtomate, Sprossen, Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Kräutervinaigrette ¹ oder Joghurtdressing ¹	9,90
- wahlweise mit Hähnchenbrust	12,90
- oder mit Ziegenkäse im Honig-Thymian-Brickteig	13,90
Flammkuchen „Elsässer“ ³ Sauerrahm, Speck, Zwiebeln	9,90
Flammkuchen „Oriental“ ^{vegan} gegrillte Paprika, Zucchini, Aubergine, Hummus	11,90
Bratwurst / Currywurst Pommes „die Echten“, Coleslaw ^{3, 4, 9}	8,50 / 9,50
Stadtgarten „Better Than Beef“ Burger ^{vegan} Homestyle Burger Bun, Patty aus Sonnenblumen- und Erbsenprotein, Mojo Rojo ^{1,3} , Grillgemüse, Salat, Tomate, Zwiebeln, Pommes „die Echten“, vegane Mayonnaise	12,90
Stadtgarten Veggie Burger ^{vegetarisch} Homestyle Burger Bun, Linsen-Ziegenkäse-Bratling, Babyspinat, rote Zwiebeln, Minzjoghurt, Mango Chutney, Tomate, Gurke, Pommes „die Echten“, Mayonnaise ^{1,3}	12,00
Stadtgarten Burger / Cheeseburger Homestyle Burger Bun, 180g Rindfleisch, Burgersauce, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Pommes „die Echten“, Mayonnaise ^{1,3} , wahlweise mit Cheddar	12,90 / 13,90
Portion Pommes „die Echten“ - mit Mojo Rojo ^{1,3} , Limetten-Aioli ^{1,3} und Sauerrahm ^{1,3}	4,50 7,90
oder einfach mit anderen Saucen nach Wahl Mayonnaise ^{1,3} , Tomatenketchup ^{1,3} , Curryketchup ^{1,3} , vegane Mayonnaise	0,60

Dessert

Vanille-Mascarponecreme frische Erdbeeren, Minze, Schokosplitter	6,50
--	-------------

ROTWEIN

	0,1l	0,2l	0,75l
La Roche Audran, Merlot Côtes du Rhône, trocken	3,80	7,60	27,50
Weingut Michael Teschke, Spätburgunder Rheinhessen, trocken	4,20	8,40	29,50
Habla La Tierra Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Spanien, trocken	4,20	8,40	29,50
Weingut Hischhof, Cabernet Sauvignon Rheinhessen, trocken	4,20	8,40	29,50
Pietra Pura „Mandus“, Primitivo di Manduria Apulien, DOP, trocken	4,20	8,40	29,50
Borga-Salcetino, Chianti Classico Italien, trocken			38,50

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	3,30	6,60	24,50
Weingut Frieden-Berg, Elbling „Urgestein“ Mosel, trocken	3,30	6,60	24,50
Weingut Michael Teschke, Riesling Rheinhessen, trocken	3,80	7,60	
Weingut Frieden-Berg, Auxerrois Mosel, trocken	3,80	7,60	27,50
Dr. Bassermann-Jordan, Grauburgunder Pfalz, trocken	4,30	8,60	28,50
Silva Capuzza, Lugana Gardasee, trocken	4,30	8,60	28,50

ROSÉ

	0,1l	0,2l	0,75l
Domaine de Montcalm Prestige Languedoc Grenache, Syrah, Merlot, trocken	3,80	7,60	27,50

WEINSCHORLE

Weiß oder Rot

0,1l 0,2l 0,75l
5,50

SEKT

Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel

Riesling, Pfalz, brut

- auf Eis

0,1l 0,2l 0,75l
5,50

39,50
5,90

BIER

Sion Kölsch 0,3l

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

Malz 0,3l

Schöffelhofer Hefeweizen / alkoholfrei 0,5l

Schöffelhofer Hefeweizen Banane / Radler / Cola 0,5l

Schöffelhofer Weizen Mix Grapefruit 0,33l Fl.

Berliner Weiße rot / grün, 0,33l

Gösser Radler 0,33l Fl.

Jever Pils / Fun 0,33l Fl.

Budweiser Pils 0,33l Fl.

Hellers Wiess naturtrüb 0,5l Fl.

3,30

3,30

3,30

5,50

5,90

3,50

3,80

3,50

3,50

3,50

5,50

SÄFTE & SCHORLEN

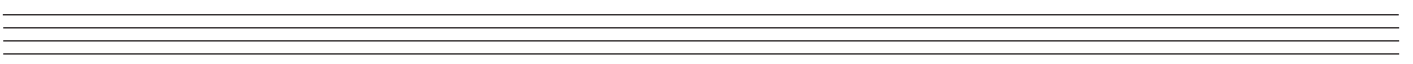
Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Rhabarber, Maracuja, Johannisbeere 0,2l

2,90

SAFTSCHORLEN

Apfel, Kirsch, Rhabarber, Maracuja, Johannisbeere 0,3l

3,50



SOFTDRINKS

Mineralwasser 0,3l	2,70
Selters classic / naturell 0,25l Fl.	3,30
Selters classic / naturell 0,75l Fl.	7,00
57 Wasser still / medium 0,75l Fl.	7,50
Coca-Cola ^{1,3,9,11} 0,2l Fl.	2,90
Coca-Cola Zero ^{1,9,11,13} 0,2l Fl.	2,90
Fanta ^{1,3} 0,2l Fl.	2,90
Sprite 0,2l Fl.	2,90
Mezzo Mix ^{1,3} 0,2l	2,90
Thomas Henry Bitter Lemon / Tonic 0,2l Fl.	2,90
Fassbrause Anno 2011 0,33l Fl.	3,50
Orangina orange, rouge 0,25l Fl.	3,50
Club Mate ^{9,11} 0,33l Fl.	3,50
Voelkel BioZisch Rhabarber, Himbeer-Cassis, Blutorange 0,33l Fl.	3,50
Djahé Green Jasmine Eistee, Ingwer-Zitronen Limo 0,33l 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	2,90
Espresso	2,90
Espresso Doppio	4,60
Espresso Macchiato	3,20
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	3,90
Getreide Kaffee / Espresso	3,80
Getreide-Milchkaffee	3,70
Chai Latte	3,70
Tee Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Kamille, Rooibos-Vanille, Früchte	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 veganer Hafermilch 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

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
