

## SPEISEN

<b>Melonen-Gazpacho</b> <small>vegan</small> Croutons	<b>6,50</b>
<b>Pimientos de Padron</b> <sup>1</sup> Limetten-Aioli	<b>6,50</b>
<b>Penne in Kräuterrahm</b> <small>vegan</small> Pfifferlinge <b>wahlweise mit Speck und Parmesan</b>	<b>12,50</b> <b>13,90</b>
<b>Oriental-Bowl</b> <small>vegan</small> Blattsalat, Couscous, Brokkoli, Koriander Möhren, Erbsen-Linsen-Bällchen, Sesamdressing	<b>15,90</b>
<b>Pfifferling-Risotto</b> Babyspinat, Parmesan <b>wahlweise mit Bresaola</b>	<b>14,90</b> <b>16,50</b>
<b>Doradenfilet</b> Kartoffel-Lauch-Stampf, Tomatensalsa	<b>17,50</b>
<b>Rinderhüftsteak</b> Sherry-Pfefferrahm, sautierte Pfifferlinge, Basmatireis, kleiner gemischter Salat	<b>21,50</b>
<b>Unsere Klassiker</b>	
<b>Antipasti Teller</b> <sup>2,3</sup> <b>(für 1 oder 2 Personen)</b> Zucchini, Paprika, Koriander-Möhren, Champignons, Schafskäsewürfel, Hummus, grüne & schwarze Oliven, Balsamico Zwiebeln, Baguettebrot	<b>12,90 / 24,80</b>
<b>Großer Stadtgarten-Salat</b> frische Blattsalate, getr. Cranberries, Kirschtomate, Sprossen, rote Zwiebeln Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Kräutervinaigrette <sup>1</sup> oder Joghurtdressing <sup>1</sup> <b>- wahlweise mit Hähnchenbrust</b> <b>- oder mit Ziegenkäse im Honig-Thymian-Brickteig</b>	<b>11,90</b> <b>14,90</b> <b>15,90</b>

<b>Caesars Salad</b> <sup>1,3</sup>	<b>9,90</b>
Romanasalat, Kirschtomaten, Croutons, Parmesan, Caesar-Dressing	
<b>- wahlweise mit Hähnchenbrust</b>	<b>12,90</b>
<b>Elsässer Flammkuchen</b> <sup>3</sup>	<b>11,50</b>
Sauerrahm, Speck, Zwiebeln	
<b>Flammkuchen „Pffifferling“</b> <sup>vegan</sup>	<b>11,90</b>
Brokkolicreme, Pffifferlinge, Tomaten	

## Vom Grill

<b>Stadtgarten „Better Than Beef“ Burger</b> <sup>vegan</sup>	<b>16,50</b>
Homestyle Burger Bun, Patty aus Sonnenblumen- und Erbsenprotein, Mojo Rojo, Grillgemüse, Salat, Tomate, Zwiebeln, Pommes „die Echten“, vegane Mayonnaise	
<b>Stadtgarten Veggie Burger</b> <sup>vegetarisch</sup>	<b>16,50</b>
Homestyle Burger Bun, Linsen-Ziegenkäse-Bratling, Babyspinat, rote Zwiebeln, Minzjoghurt, Mango Chutney, Tomate, Gurke, Pommes „die Echten“, Mayonnaise <sup>2</sup>	
<b>Stadtgarten Hamburger</b>	<b>15,50</b>
Homestyle Burger Bun, 180g Rindfleisch, Burgersauce, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Pommes „die Echten“, Mayonnaise <sup>2</sup>	
<b>Stadtgarten Cheeseburger</b>	<b>16,50</b>
Homestyle Burger Bun, 180g Rindfleisch, Burgersauce, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Cheddar, Pommes „die Echten“, Mayonnaise <sup>2</sup>	
<b>Bratwurst</b>	<b>9,50</b>
Pommes „die Echten“, Coleslaw <sup>3,4,9</sup>	
<b>Currywurst</b>	<b>10,50</b>
Pommes „die Echten“, Coleslaw <sup>3,4,9</sup>	
<b>Portion Pommes „die Echten“</b>	<b>4,50</b>
<b>Große Portion „die Echten“</b>	
<b>- mit Mojo Rojo, Limetten-Aioli <sup>2</sup> und Sauerrahm</b>	<b>8,50</b>
<b>oder einfach mit anderen Saucen nach Wahl</b>	<b>0,80</b>
Mayonnaise <sup>2</sup> , Tomatenketchup <sup>4</sup> , Curryketchup <sup>4</sup> , vegane Mayonnaise	

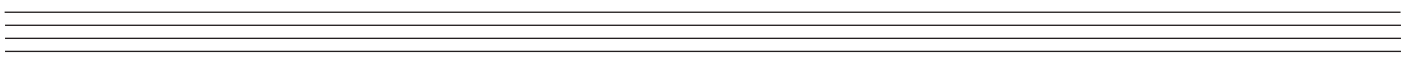
## Kleinigkeiten

<b>Hummus &amp; Brot</b>	<b>4,50</b>
<b>Oliven <sup>2,3</sup> &amp; Brot</b>	<b>4,90</b>
<b>Marinierter Schafskäse &amp; Brot</b>	<b>5,50</b>
<b>Oliven <sup>2</sup>, marinierter Schafskäse &amp; Brot</b>	<b>7,50</b>
<b>Nachos</b>	<b>7,90</b>
Käsesoße, Tomatensalsa, Jalapenos	

## Desserts

<b>Lauwarmer Schokokuchen</b> <sup>1,2,12</sup>	<b>6,90</b>
Vanilleeis	
<b>Veganes Trifle</b>	<b>7,50</b>
Schoko-Bananen-Humus, Ananaskompott, Kokoskrokant	

**Unser Brot kommt von der Kölner Traditionsbäckerei Adolph\*s.**



## ROTWEIN

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

## WEISSWEIN

	0,1l	0,2l	0,75l
<b>Romance en blanc</b> alkoholfrei, Bergerac Frankreich, trocken	<b>2,90</b>	<b>5,80</b>	<b>21,50</b>
<b>Weingut Forster, Rivaner</b> Nahe, trocken	<b>3,30</b>	<b>6,60</b>	<b>24,50</b>
<b>Weingut Frieden-Berg, Elbling „Urgestein“</b> Mosel, trocken	<b>3,30</b>	<b>6,60</b>	<b>24,50</b>
<b>Weingut Michael Teschke, Riesling</b> Rheinhessen, trocken	<b>3,80</b>	<b>7,60</b>	
<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>	<b>3,80</b>	<b>7,60</b>	<b>27,50</b>
<b>Weingut Frieden-Berg, Weißburgunder</b> Mosel, trocken	<b>3,80</b>	<b>7,60</b>	<b>27,50</b>
<b>Dr. Bassermann-Jordan, Grauburgunder</b> Pfalz, trocken	<b>4,30</b>	<b>8,60</b>	<b>28,50</b>
<b>Silva Capuzza, Lugana</b> Gardasee, trocken	<b>4,30</b>	<b>8,60</b>	<b>28,50</b>

## ROSÉ

### Domaine de Montcalm Prestige

Languedoc  
Grenache, Syrah, Merlot, trocken

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

**3,80 7,60 27,50**

## WEINSCHORLE

### Weiß, Rot oder Rosé

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**

## CHAMPAGNER

### Champagne Taittinger Brut Reserve

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

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

**79,00**

### Champagne Taittinger Prestige Rosé

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

**84,00**

## 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**

**Schöffelhofer Hefeweizen** 0,3l/ 0,5l

**3,30/ 5,50**

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

**3,80/ 5,90**

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

**2,20/ 3,30**

**Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei** 0,5l Fl.

**5,50**

**Schöffelhofer 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**

**Hellers Wiess** naturtrüb 0,5l Fl.

**5,50**

## SÄFTE & SCHORLEN

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

**2,90**

**Als Schorle** 0,2l/ 0,4l

**2,50/ 4,50**

## SOFTDRINKS

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

**2,00/ 6,00**

**Selters** classic / naturell 0,25l Fl.

**2,70**

**Selters** classic / naturell 0,75l Fl.

**7,00**

**57 Wasser** still / medium 0,75l Fl.

**7,50**

**fritz-kola** <sup>1,3,9,11</sup> 0,2l Fl.

**2,90**

**fritz-kola zuckerfrei** <sup>1,9,11,13</sup> 0,2l Fl.

**2,90**

**fritz-limo orange** <sup>4,5</sup> 0,2l Fl.

**2,90**

**fritz-limo zitrone** <sup>5</sup> 0,2l Fl.

**2,90**

**fritz-mischmasch** <sup>3,4</sup> 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**

**Orangina** orange, rouge 0,25l Fl.

**3,50**

**Club Mate** <sup>9,11</sup> 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**.

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

**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

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

## DIGESTIFS

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

## LIKÖRE

<b>Gärtner Kräuterlikör</b> 2cl	<b>2,80</b>
<b>Molinari Sambuca</b> 2cl	<b>3,00</b>
<b>Baileys</b> 4cl	<b>4,20</b>

## WHISKY

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



## GIN

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

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

## RUM

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

## KURZE 2cl

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

## LONGDRINKS & COCKTAILS

<b>Cuba Libre</b> Havana Club 3, Coca-Cola, Limette	<b>7,90</b>
<b>Vodka Lemon / Soda</b> Absolut Vodka, Thomas Henry Bitter Lemon	<b>7,90</b>
<b>Whisky Cola</b> Jack Daniel's, Coca-Cola	<b>7,90</b>
<b>Dark'n'Stormy</b> Gosling's Black Seal Rum, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft	<b>8,50</b>
<b>Moscow Mule</b> Absolut Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft, Gurke	<b>8,50</b>
<b>Munich Mule</b> Beefeater Gin, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft, Gurke	<b>8,50</b>
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe	<b>7,50</b>
<b>Belsazar Rosé Tonic</b> Belsazar Vermouth Rosé, Thomas Henry Tonic Water, Grapefruitscheibe	<b>8,00</b>
<b>Vincent Aperitif Tonic</b> (alkoholfrei) Vincent Aperitif, Thomas Henry Tonic Water, Minze	<b>6,00</b>

# 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