



DANK
AUGUSTA
DAS GARTENLOKAL
IN DER FLORA

PICK DIR WAS RAUS

SPEISEN.GETRÄNKE.ANSICHTEN.



Kleine Picknick Gebrauchsanweisung

So einfach geht das Terrassen-Picknick:

1. Lieblingsgerichte
und Getränke
aus der Karte
rauspicken.

2. Zur Theke gehen
und Picknicktasche
füllen lassen.

4. Das Ganze ggf. wieder-
holen (auch mehrfach).

3. Schönes Plätzchen
auf der Terrasse
suchen und: genießen.

Wenn Du Dich nicht am Kiosk inspirieren
lassen oder anstellen möchtest: App runterladen,
registrieren, bestellen, Tischnummer scannen,
online bezahlen. Puh, aber dann kommt
Dein Picknick wie von Zauberhand zu Dir.

Für ungetrübten Genuss:

Wir informieren Dich gerne über die in unseren
Produkten und Gerichten enthaltenen Allergene
und Zusatzstoffe. Sprich uns bitte an.

Download on the
Google Play



Download on the
App Store



SALATE

Nicht nur Grünzeug

Wir legen
Wert auf Frische
und Regionalität.
Manche Zutaten wech-
seln deshalb nach
Verfügbarkeit.

NUDELSALAT ♥

Dinkelnudeln, Gemüse, Rauchmandeln.

5,60 €

KARTOFFELSALAT ♥ ♥ ^A

Gurke und süß-sauer fermentierte Zwiebeln.

5,80 €

COUSCOUS-SALAT ♥

Paprika, Edamame, Cranberry, Passionsfrucht.

6,40 €

BUNTE MISCHUNG ♥ ♥

Kraut und Rüben, Buchweizen, Kräuter-Allerlei.

6,40 €

GARTENSALAT FLORA ♥

Unser Klassiker: Blattsalate mit Hühnchen, Nüssen und Parmesan.

9,60 €

RUND UM KÖLN ♥ ♥

100% lokal. Saisonale Blattsalate, Gemüse und Kräuter
geerntet bei Landwirten rund um Köln.

8,60 €

WAHLWEISE:

Dressing à la Flora ♥ ♥

Kräutervinaigrette ♥ ♥

♥ Vegan ♥ Vegetarisch ♥ Glutenfrei

A= Konservierungsstoffe

B= Antioxidationsmittel

C= Phosphat

Frisch. Lecker.
Für Dich.

SUPPE, CURRY & LASAGNE

Alles aus dem Glas

KAROTTENSUPPE ♥♥

Karotte, Kokosmilch und Ingwer.

6,60 €

SÜSSKARTOFFEL-CURRY ♥♥

Mmh, Süßkartoffeln mit Peperoni, Erdnüssen, Sonnenblumenhack.

8,80 €

GEMÜSELASAGNE ♥

Frisches Gemüse, Parmesan, Ricotta und Nudeln.
Italienischer geht's kaum.

8,90 €

NOCH WAS DABEI?

ZIEGENKÄSE ♥♥

Mit Kräutern und Salzzitrone.

6,50 €

KARTOFFELBRÖTCHEN ♥

(zu Blattsalaten, Suppen, Gulasch & Currywurst inklusive)

1,00 €

LAUGENBREZEL ♥

3,90 €

BUTTERPRALINE ♥♥

1,00 €



FLEISCH

Herzhaft gut

FRIKADELLE ^{A, B}

Vom Kalb – natürlich hausgemacht.

4,50 €

FLEISCHKÄSE ♥ ^{A, B, C}

Ein bayrisches Stück Fleisch. Und das mitten in Köln.

4,90 €

CURRYWURST ♥ ^C

Richtig leckere Wurst. Richtig leckere Sauce. Wat willste mehr?

6,90 €

GULASCH VOM WEIDERIND ♥

Fein abgeschmeckt und ewig lang geschmort.

10,50 €



KUCHEN & TORTE

Wie von Oma Käthe – nur eben ganz anders

AMERICAN CHEESECAKE

5,50 €

Für diesen Kuchen sind wir mittlerweile ein klein wenig berühmt.
Natürlich im Glas zubereitet – das ist das Geheimnis.

SCHOKO-KARAMELL-KUCHEN ♡

5,40 €

Jedes einzelne "Stück" im Glas geschichtet. Köstlich.

APFELKUCHEN ♡

4,90 €

Im Glas zubereitet und gebacken. Das Rezept ist von Oma Käthe.
Und so schmeckt er auch.

MOHN-SCHMAND-KUCHEN ♡

5,20 €

Kirschen, Schmand und Mohn im Glas gebacken.





KAROTTE-MANDARINEN-KUCHEN ♥ ♥ ^A

Buchweizenboden, Karottenmarmelade, Mandelcrème.

5,40 €

EISSPLITTERTORTE

Mmh, gefroren wie ein Eis, leicht knackige Wohlfühlorte:
Baiser, Haselnuss, Schokolade und Vanilleparfait.

5,50 €

KÜRBIS-MARMOR-KASTENKUCHEN ♥

3,90 €

SCHLAGSAHNE ♥

1,50 €

WIE KOMMT DER KUCHEN EIGENTLICH IN'S GLAS?

Ganz einfach mit Liebe zum Detail und raffinierten Rezepturen.
Oma Käthes Apfelkuchen wird beispielsweise frisch gerührt,
Äpfel kommen hinzu und dann geht's im Glas direkt in den Ofen.
So bleibt er schön saftig. Glas aufdrehen, riechen und genießen.
Anschließend bitte die Augen wieder öffnen.



VORSICHT, SCHMECKT ZIEMLICH GUT.

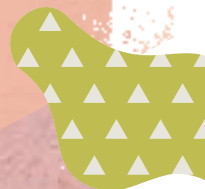


Was wäre, wenn man Eis nach alter Art mit Milch, Früchten und Gewürzen handwerklich herstellen würde? Nun, wahrscheinlich könnten wir nicht genug davon kriegen. Genauso ist es: Schmeckt ziemlich gut.

Zartschmelzend.
Probier Dich durch:

→ **MANDEL**
MANGO
ERDBEERE
ZITRONE
PISTAZIE
VANILLE
SCHOKO
JOGHURT

Alle Sorten
3,90 €
(125 ml)





SUMM

SUMM

KAFFEE & KAKAO

Van tastischer Kaffee

Mitten aus Köln. Mitten aus dem Epizentrum des herausragenden Kaffeegeschmacks: VAN DYCK Kaffeebohnen. Aus biologischem Anbau, fair gehandelt und mit Leidenschaft und Sorgfalt geröstet. Unsere Kaffeespezialitäten brühen wir aus diesen feinen Bohnen – und das in großen Bechern, denn kleine Kaffeetassen gibt es bei uns nicht.

CAFÉ CRÈMA *	3,70 €
ESPRESSO *	3,00 €
ESPRESSO DOPPIO *	4,00 €
CAPPUCCINO *	4,20 €
LATTE MACCHIATO *	4,40 €
MILCHKAFFEE *	4,40 €
CHAI LATTE	4,00 €
ICED LATTE *	4,50 €

Den jeweiligen Kaffee lieber als Getreidekaffee, mit Hafer- oder Mandel-
drink? Machen wir gerne. Ohne Aufpreis.

SIRUP KARAMELL ODER VANILLE +0,60 €

KALTER KAFFEE* ♥♥ 4,20 €
Dattel, Kokos, Orangenblüten, Mandel

KAKAO 4,00 €

KAKAO, Kinderpreis 3,00 €
(für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre)

SCHLAGSAHNE ♥

* koffeinhaltig

Kaffee & Tee
to go.
Zzgl. 1€ Pfand.



SUMM

TEE

Einfach ziehen lassen

Die Teamphilosophie der Hamburger Tee-Liebhaber von samova ist ganz einfach: beste Bio-Qualität, die gemeinsame Liebe zum Kulturgut Tee und die Freundschaft untereinander. Neue Geschmackserlebnisse aus besten Rohstoffen (koffeinhaltig).

ORANGE SAFARI

Bio-Rooisbos | Vanille | Orange

ISTANBUL NIGHTS

Bio-Schwarztee | Minze | Darjeeling & Ceylon
mit orientalischen Gewürzen

LOW RIDER

Bio-Grüntee aus China

HEIDI'S DELIGHT

Bio-Kräutertee | Pfefferminze | Zitronenmelisse | Apfel

MASTER MINT

Bio-Pfefferminztee

ENGLISH BREAKFAST

Bio-Schwarztee aus Indien und Sri Lanka

HIGH DARLING

Bio-Darjeeling aus dem Himalaya Tee-Garten Sungma

TEAM SPIRIT

Bio-Kräuter-Grüntee mit Lemongrass | Jatoba | Ginko

LAZY DAZE

Bio-Schwarztee Earl Grey | China Tee und Darjeeling
mit Bergamottöl

MAYBE BABY

Bio-Fruchtmischung mit Ananas und Erdbeere

Alle
Sorten
3,60 €



have
a funny
day





LASS DICH ERFRISCHEN

Alkoholfreie Getränke

GEROLSTEINER Medium oder Naturell	0,25l	3,00 €
	0,5l	5,50 €
FRITZ-KOLA* / FRITZ-KOLA superzero*	0,33l	4,00 €
FRITZ-KOLA Mischmasch, Kola-Orangen-Limo*	0,33l	4,00 €
FRITZ-KOLA Anjola Bio Limonade Ananas-Limette	0,33l	4,00 €
PROVIANT Bio Rhabarberlimo	0,33l	4,00 €
PROVIANT Bio Zitronenlimo	0,33l	4,00 €
PROVIANT Bio Orangenlimo	0,33l	4,00 €
PROVIANT Bio Apfelschorle	0,33l	4,00 €
PROVIANT Bio Apfelschorle, Kinderpreis (für unsere Gäste bis 12 Jahre)	0,33l	3,20 €
THOMAS HENRY Bitter Lemon	0,2l	3,70 €
CUCUMIS Gurkenlimonade	0,33l	4,40 €
BALIS Basilikum-Ingwer Limonade	0,25l	4,20 €
AILAIKE Bio Eistee Zitrone-Minze	0,33l	4,40 €
GEROLSTEINER Wassermelone-Minze	0,33l	4,00 €
WOSTOK Bio Pflaume Kardamom	0,33l	4,20 €

* koffeinhaltig

♥ Unsere Limos sind vegan.



ENJOY

PROBIER MAL WAS NEUES

Alkoholfreie Getränke



Djahé *Ingwer-Maracuja*

Djahés fruchtig-scharfer Neuankömmling. Ingwer-Maracuja-Limonade, hergestellt nur aus den besten Zutaten und nach altem Familienrezept. 100% Bio. 100% Vegan.

4,20€ | 0,33l



Fritz-Limo *Ingwer-Limette*

Limette, Zitrone, eine Spur Ingwer und ganz viiiiiel Fritz. Gemixt zur spritzig, frischen Limo. 100% Vegan. Der neue Sommerdrink der Hamburger.

4,00€ | 0,33l



Brauser *Waldmeister-Limo*

Limonade aus frisch geerntetem Waldmeister. Gepflanzt, geerntet, verarbeitet – alles in Handarbeit von den Brauser Jungs aus Bornheim.

4,00€ | 0,25l



Gerolsteiner *Grilled Lemon-Rosemary*

Gegrillte Zitrone mit Rosmarin. Zum Trinken? Genau! Fruchtig, würzig herbe Limo. Lass Dich erfrischen.

4,00€ | 0,33l

WEIN

Charmante Begleitung für ein Gespräch,
ein gutes Buch oder einfach zum Salat.



WEISS

WEINGUT TOBIAS RICKES, NAHE, ANPFIFF *	0,25l	9,80 €
Der Anpfiß – Rebsorte Kerner – legt am Gaumen direkt los: fruchtige Aromen nach Apfel, Aprikose und Honigmelone.	0,75l	28,00 €

WEINGUT STUDIER, PFALZ BIO-GRAUBURGUNDER *	0,25l	10,20 €
Typischer, trockener Grauburgunder mit vorherrschenden Aromen von Mandelblüte und Aprikose, ein unkomplizierter Klassiker.	0,75l	29,50 €

ROSÉ

WEINGUT STUDIER, PFALZ, ROSÉ AUDIMAX *	0,25l	9,80 €
Achte auf den Duft in der Nase: Himbeere und Cassis. Feinherber Rosé mit Cabernet Sauvignon und Sangiovese. Frischer, milder Wein, wenig Säure und dezente Restsüße.	0,75l	28,00 €

ROT

WEINGUT TOBIAS RICKES, NAHE, DER KOSMOPOLIT ASSEMBLAGE ROTWEIN *	0,25l	9,80 €
Kreiert von Tobi Rickes. Eine fein komponierte, trockene Rotwein-Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Besticht mit Aromen reifer roter Beerenfrüchte und Noten dunkler Schokolade. Rund, harmonisch mit feiner Würze.	0,75l	28,00 €

ALKOHOLFREI

WEINGUT BERGDOLT-REIF & NETT, PFALZ, REVERSE PINOT BIANCO *	0,75l	35,30 €
Nahezu Nullkommanix. Wein mit viel Schmelz und Aromen, der dem Original verblüffend nahe kommt. Entalkoholisierter Wein < 0,5% Vol.		

* Enthält Sulfite



PRICKELNDES

STEFAN BREUER RIESLING SEKT BRUT, FLORA EDITION, TROCKEN *

0,2l	9,80 €
0,75l	28,00 €

Stefan Breuer vermarktet seine Weine unter dem Motto „Geile Weine“. Nun, das klingt etwas, naja: unfein? Trifft es aber ziemlich gut.

SECHZISCH VIERZISCH WEINSCHORLE WEISS *

0,275l	8,20 €
--------	--------

Ein rheinhessischer Weißer, mit zarten Citrusnoten, maßvoller Mineralik und spritzigem Sprudelwasser. Eiskalt serviert: Fertig ist die erfrischend-belebende Weinschorle.

SECHZISCH VIERZISCH WEINSCHORLE ROSÉ *

0,275l	8,20 €
--------	--------

Weinschorle aus Bio Roséwein und Orangenlimonade. Keine hippe Mutprobe, sondern ein echter rheinhessischer Klassiker. Fruchtig, lecker und sommerfrisch.

* Enthält Sulfite

LONGDRINKS

Marc & Philipp "Unser Barkeeper ist eine echte Flasche"

Oh!

APERIO SPRITZ

0,2l	9,80 €
------	--------

Bitterlikör mit spritziger Weißwein-Cuvée und feiner Orangennote, 10% Vol.

ROASTED PINEAPPLE

0,2l	9,80 €
------	--------

Ginger Ale mit Veritas Rum dazu der Geschmack von gegrillter Ananas und Limettensaft, 10% Vol.

GIN & TONIC

0,2l	9,80 €
------	--------

Reisetbauer Blue Gin, Tonic Water. 10% Vol.

PROST



BIER

Der Kölner an sich gilt als weltoffen.
Der Kölner an sich trinkt nur Kölsch.
An sich.

SION KÖLSCH	0,33l	3,90 €
BÜBLE EDELWEISSBIER	0,5l	5,40 €
BÜBLE RADLER NATURTRÜB	0,5l	5,40 €
WARSTEINER PILS	0,25l	4,20 €
WARSTEINER RADLER	0,33l	4,20 €

ALKOHOLFREI

BÜBLE EDELWEISSBIER alkoholfrei	0,5l	5,20 €
WARSTEINER alkoholfrei	0,33l	4,20 €
WARSTEINER GRAPEFRUIT alkoholfrei	0,33l	4,20 €
JEVER FUN alkoholfrei	0,33l	4,20 €



CRAFT BIER

Wir können auch anders.
Bier übrigens auch.



Bolten *Gartenbier*

Lang gereiftes, naturtrübes Bier. Voller, süffiger Geschmack mit leicht fruchtiger Note. Gebraut in einer der ältesten Brauereien der Welt. Passt perfekt zu Gemüse, Salat und Ziegenkäse.

4,40€ | 0,33l



Blanq Eifeler *Helles*



Gebraut mit würziger Eifelgerste, fruchtigem Aromahopfen und einem Spritzer Ahr-Quellwasser. Getreidige Note, leichte Süße und sehr vollmundig. Passt gut zu Fleischkäse, Frikadelle und zum Süßkartoffel-Curry.

4,40€ | 0,33l

UNSER VORSCHLAG

FÜR EINEN ENTSPANNTEN FEIERABEND



Sion Kölsch *Im Herzen kölsch*

Ein feines Kölsch – mit langer Geschichte. Sion Kölsch entsteht aus reinem Wasser aus eigenem Brunnen, obergäriger Hefe, bestem Gersten- und Weizenmalz sowie ausgesuchten Hopfensorten. Spritzig-frisch und feinherb-hopfig.

3,90 € | 0,33l



Büble Bier *Ein Schluck Alpen mitten in Köln*

Das Bier aus dem Allgäu, der südlichsten Region, in deren großen Höhen das Edelweiß wächst, das auch die urigen Bügelverschlussflaschen zierte.

5,40 € | 0,5l





Oh!

VERANTWORTUNG, DIE UNS SCHMECKT!

Die Dank Augusta. Mitten im botanischen Garten. Allein das verpflichtet zu einem nachhaltigen Genussangebot. Basierend auf den Nachhaltigkeitszielen der Gemeinwohlökonomie ist es unser Ziel, unseren Beitrag zu einer besseren Zukunft zu leisten.



Kirberg Catering ist ein biozertifiziertes Unternehmen. Natürlich sind uns Frische, Qualität, aber auch die Herkunft der Produkte und Zutaten sehr wichtig.

Im letzten Jahr haben wir die Kirberg Feldinitiative gestartet, mit der wir bei regionalen Landwirten rund um Köln unser eigenes Gemüse anbauen. Damit gewährleisten wir den Bezug von heimischen Gemüsesorten und Salaten in der von uns gewünschten Qualität und Güte. Zudem lassen wir besondere, selten gewordenen Sorten anpflanzen.

Uns schmeckt es besser, wenn wir mit saisonalen und fairen Produkten kochen. Unser Van Dyck Kaffee ist bio und fair gehandelt. Wir bevorzugen artgerechte Tierhaltung und verzichten auf gentechnisch veränderte Lebensmittel ebenso wie auf Avocados. Unsere Weinkarte besteht aus deutschen Schätzen – auch in kleinen Flaschen für den kleinen Genuss.



Wir beschäftigen uns mit energiesparender Produktion, präziser Transportplanung, mit Abfallvermeidung und -trennung zur Energiegewinnung durch Biomüll.

Und umso mehr freuen wir uns, wenn diese Ideen prämiert werden. Kirberg Catering erhielt den LECA Award in Gold für nachhaltiges Catering. Wir sind noch nicht am Ziel. Es geht immer weiter.

