



DANK
AUGUSTA
DAS GARTENLOKAL
IN DER FLORA



PICK DIR WAS RAUS

SPEISEN . GETRÄNKE . ANSICHTEN .





DANK

AUGUSTA

Das Gartenlokal in der Flora.

Am Anfang war der Botanische Garten und die Flora. Unsere Geschichte beginnt im Jahr 2013. Wir saßen auf der Terrasse der Flora und unterhielten uns darüber, wie hier eine Gastronomie aussehen könnte.

Ein Kaffee wäre schön oder auch ein wenig Kuchen, kalte Getränke und vielleicht etwas Herzhaftes. Gutes Essen: unkompliziert, lecker, gesund, frisch.

Nur, wie soll das gehen? An einem Ort, der eine Küche nur im Keller zulässt. An einem Ort, der keine Innengastronomie anbieten kann. Wo andere „Draußen nur Kännchen“ postulieren, gilt für uns: „Alles nur draußen. Alles.“ Bei Wind und Wetter.

Ist das eine Herausforderung, der wir uns stellen sollten? Zumutbar für unsere Gäste? Oder ist es eher ein gastronomisches Abenteuer? Sollen wir uns darauf einlassen? Können wir hier etwas anbieten, was die Gäste erfreut und ihnen ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht zaubert? Etwas, das sie mögen, damit sie gerne wiederkommen und anderen davon weitererzählen?

Wenn wir nicht Kirberg Catering wären, hätten wir es nicht gewagt. Wenn wir es nicht gewohnt wären, an sehr unterschiedlichen Orten unter häufig widrigen Umständen kulinarische Highlights zu servieren. So waren wir verzaubert von diesem Ort und begeistert von der Idee mit unserer gastronomischen Erfahrung, unserer Kreativität, unserem Mut und unserer Leidenschaft etwas möglich zu machen.

**Schön, dass es geklappt hat.
Schön, dass Du da bist.**



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.

♥ Vegan ♥ Vegetarisch

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.



SALATE

Nicht nur Grünzeug

Wir legen Wert auf Frische und Regionalität. Manche Zutaten wechseln deshalb nach Verfügbarkeit.

NUDELSALAT ♥ 5,60 €
Grillgemüse, Peperonata und Pinienkerne.

KARTOFFELSALAT^A ♥ 5,60 €
Gurke, Staudensellerie und süß-sauer fermentierte Zwiebeln.

COUSCOUS-SALAT ♥ 6,40 €
Pflirsich, Kürbis, Kichererbse, Sesam.

BUNTE MISCHUNG ♥ 6,40 €
Quinoa*, ach so nein, mit Kinoa, Sojadressing, Edamame, Chinakohl.

GARTENSALAT FLORA 9,40 €
Unser Klassiker: Blattsalate mit Hühnchen, Nüssen und Parmesan.

GRÜNES VERGNÜGEN ♥ 8,60 €
Die Zutaten wechseln schon mal, aber: Sie sind immer grün, z.B. Gurke, Grüne Trauben, Oliven.

WAHLWEISE:
Dressing à la Flora ♥
Vinaigrette ♥

A= Konservierungsstoffe

*Quinoa aus Köln = Kinoa. Kaum zu glauben, aber wahr: Unser Kinoa wird im Rheinland angebaut und geerntet.

Frisch. Lecker.
Für Dich.

SUPPE, CURRY & LASAGNE

Alles aus dem Glas

KAROTTENSUPPE ♥	6,50 €
Urkarotte, Kokosmilch und Ingwer.	
SÜSSKARTOFFEL-CURRY ♥	8,50 €
Mmh, Süßkartoffeln mit Paprika, Peperoni und Erdnüssen.	
GEMÜSELASAGNE ♥	8,90 €
Frisches Gemüse, Parmesan, Ricotta und Nudeln. Italienischer geht's kaum.	

NOCH WAS DABEI?

ZIEGENKÄSE ♥	6,50 €
Mit Kräutern in Olivenöl.	
KARTOFFELBRÖTCHEN ♥	1,00 €
(zu Blattsalaten, Suppen, Gulasch & Currywurst inklusive)	
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 ^{A, B, C}

Richtig leckere Wurst. Richtig leckere Sauce. Wat willstest du mehr?

6,80 €

GULASCH VOM WEIDERIND

Fein abgeschmeckt und ewig lang geschmort.

9,90 €

A= Konservierungsstoffe, B= Antioxidationsmittel C= Phosphat





DANK AUGUSTA KANNST DU HIER AUCH FEIERN, Deinen Früh- oder Spätschoppen zelebrieren oder Deinen Garten- stammtisch gründen.

Wenn Du Interesse an einem eigenen Outdoor-Event,
Deiner kleinen oder größeren Runde auf der
Dank Augusta Terrasse hast, schreib uns eine Mail,
dann können wir alles miteinander besprechen:
willkommen@dankaugsta.de

Ab 30 Personen
stellen wir den Grill auf,
bereiten alles vor
und es gibt Würstchen
oder Veganes mit Saucen
& Chutneys aus der
Kirberg Manufaktur.



Öffnungszeiten
& Infos:



KUCHEN & TORTE

Wie von Oma Käthe – nur eben ganz anders

AMERICAN CHEESECAKE 5,40 €

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

SCHOKO-KARAMELL-KUCHEN ♥ 5,20 €

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.

ZITRONEN-BUTTERCREME-KUCHEN ♥ 5,20 €

Lemon Curd, vegane Buttercreme und Biskuit:
Das kann nur lecker sein, oder?





EISSPLITTERTORTE

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

5,40 €

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 (koffeinhaltig).

CAFÉ CRÈME	3,40 €
ESPRESSO	3,00 €
ESPRESSO DOPPIO	4,00 €
CAPPUCCINO	3,90 €
LATTE MACCHIATO	4,00 €
MILCHKAFFEE	4,00 €
CHAI LATTE	3,80 €

Alle Kaffeezubereitungen auch mit Getreidekaffee möglich.

MANDELDRINK ODER HAFERMILCH	+0,60 €
SIRUP KOKOS ODER KARAMELL	+0,60 €

KALTER KAFFEE ♥ 4,20 €
Kokos, Schwarzer Sesam, Mandel

KAKAO	3,80 €
KAKAO, Kinderpreis (für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre)	2,80 €
SCHLAGSAHNE	1,50 €



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-Rooibos | 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
3,50 €



have
a funny
day





LASS DICH ERFRISCHEN

Alkoholfreie Getränke

GEROLSTEINER Medium oder Naturell	0,25l	3,00 €
	0,5l	5,40 €
FRITZ-KOLA* / FRITZ-KOLA superzero*	0,33l	3,90 €
FRITZ-KOLA Mischmasch, Kola-Orangen-Limo*	0,33l	3,90 €
ANJOLA Bio Limonade Ananas & Limette by Fritz-Kola	0,33l	3,90 €
PROVIANT Bio Rhabarberlimo	0,33l	3,90 €
PROVIANT Bio Zitronenlimo	0,33l	3,90 €
PROVIANT Bio Orangenlimo	0,33l	3,90 €
PROVIANT Bio Apfelschorle	0,33l	3,90 €
PROVIANT Bio Apfelschorle, Kinderpreis (für unsere Gäste bis 12 Jahre)	0,33l	2,90 €
THOMAS HENRY Bitter Lemon	0,2l	3,50 €
CUCUMIS Gurkenlimonade	0,33l	4,20 €
BALIS Basilikum-Ingwer Limonade	0,25l	3,90 €
DJAHÉ Bio-Ingwerlimo mit Zitrone oder Maracuja	0,33l	4,20 €
AILAIKE Bio Eistee Zitrone-Minze	0,33l	4,20 €
GEROLSTEINER Citrus-Minze	0,33l	3,90 €

* koffeinhaltig

♥ Unsere Limos sind vegan

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



Gerolsteiner *Wassermelone-Minze*

Gegrillte Wassermelone zum Trinken – da muss man erstmal drauf kommen, oder? Gerolsteiner verbindet natürliches Mineralwasser mit dem Geschmack von Wassermelone, Karamell und Minze zu einem fruchtig-frischen Geschmackserlebnis.

3,90€ | 0,33l



Brauser *Waldmeister-Limo*

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

3,90€ | 0,25l



Wostok *Pflaume-Kardamom*

Schmeckt wie ein Kindheitsnachmittag bei Oma. Pflaumen in Nachbars Garten stiebitzt und hier mit einem Hauch Kardamom zu einer erfrischenden Wohlfühl-limo abgeschmeckt.

4,20€ | 0,33l

WEIN

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

WEISS

WEINGUT TOBIAS RICKES, NAHE, ANPFIFF 0,25l 9,40 €
Der Anpff - Rebsorte Kerner - legt am Gaumen direkt los: 0,75l 25,50 €
fruchtige Aromen nach Apfel, Aprikose und Honigmelone:

WEINGUT STUDIER, PFALZ 0,25l 9,40 €
GRAUBURGUNDER * 0,75l 25,50 €
Typischer, trockener Grauburgunder mit vorherrschenden
Aromen von Mandelblüte und Aprikose, ein unkomplizierter
Klassiker.

ROSÉ

WEINGUT STUDIER, PFALZ, ROSÉ AUDIMAX * 0,25l 9,40 €
Achte auf den Duft in der Nase: Himbeere und Cassis. 0,75l 25,50 €
Feinherber Rosé mit Cabernet Sauvignon und Sangiovese.
Frischer, milder Wein, wenig Säure und dezente Restsüße.

ROT

WEINGUT TOBIAS RICKES, NAHE, DER KOSMOPOLIT 0,25l 9,40 €
ASSEMBLAGE ROTWEIN * 0,75l 25,50 €
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.

* Enthält Sulfite



PRICKELNDES

STEFAN BREUER RIESLING SEKT BRUT, 0,2l 9,40 €
FLORA EDITION, TROCKEN, PICCOLO * 0,75l 25,50 €

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!

APEROSPRITZ

Bitterlikör mit spritziger Weißwein-Cuvée und feiner Orangennote, 10% Vol. 0,2l 9,80 €

EGON *

Egon ist wie Hugo: Weißwein-Cuvée mit Minze und Holunderblüte, 6,4% Vol. 0,2l 9,80 €

ROASTED PINEAPPLE

Ginger Ale mit Veritas Rum dazu der Geschmack von gegrillter Ananas und Limettensaft, 10% Vol. 0,2l 9,80 €

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 WEIZEN HELL	0,5l	5,20 €
BÜBLE RADLER	0,5l	5,20 €
WARSTEINER PILS	0,25l	4,20 €
WARSTEINER RADLER	0,33l	4,20 €

ALKOHOLFREI

BÜBLE 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.

4,20€ | 0,33 l



Blang 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.

4,20€ | 0,33 l





KIRBERG CATERING

Catering machen wir seit 1982. Eine lange Zeit. Und das Schöne ist: Wir tun das, was wir tun, immer noch gerne. Immer wieder gerne. Voller Freude darauf aus, Gäste zu bewirten, ihnen einen schönen Tag zu bereiten, sie zu bekochen, sie zu überraschen mit Atmosphäre, mit etwas, was in Erinnerung bleibt. Wir lieben es zu kochen. Geschmack zu kreieren, der ungewöhnlich ist, der Menschen glücklich macht.

Wir sind kreativ. Wir sind mutig. Auch wenn es dafür manchmal eins auf die Mütze gibt. Wir sind unkonventionell. Von Beginn an. Wir sind Kirberg Catering.

Kirberg. Unestablished since 1982.





KIRBERG MANUFAKTUR

Die Idee der Kirberg Manufaktur ist es, Kirberg nach Hause oder zu Freunden zu bringen. Chutneys, Grill- und Kochsaucen, Fruchtaufstriche und Fruchtessige. Zu Hause kochen, grillen, genießen. Lass Dich inspirieren, probier es aus.

Eine kleine Auswahl der Produkte gibt es hier in der Dank Augusta oder das komplette Sortiment in unserem Online-Shop:

kirberg-manufaktur.de

Kirberg Manufaktur. Made for lecker.

PICK DIR WAS RAUS



× × ×
× × ×



Attraktive Gastronomie-Jobs im Gartenlokal Dank Augusta oder auf Top-Events in der Flora.

Vollzeit, Teilzeit, an manchen
Tagen... Vieles ist möglich, lass
uns miteinander reden.



**DANK
AUGUSTA**
DAS GARTENLOKAL
IN DER FLORA

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.



Warsteiner

Das einzig Wahre

Das Premium-Pilsener aus dem Sauerland. Die Brauerei ist seit dem Jahr 1753 unverändert im Familienbesitz der Familie Cramer. Warsteiner Pilsener wird mit Hallertauer Hopfen eingebraut und ist im Geschmack mild-hopfig.



Büble Bier

Ein Schluck Alpen in Köln

Das Bier aus dem Allgäu, der südlichsten Region Deutschlands – mit schöner Natur, klarer Luft und den Bergen, in deren großen Höhen das Edelweiß wächst, das auch die uralten Bügelverschlussflaschen ziert.

WAS UNS WICHTIG IST



Verantwortung, die uns schmeckt!

Als Unternehmen, das sich um das Wohl von Gästen kümmert, fühlen wir uns verantwortlich. Verantwortlich für unsere Gäste und Kunden, für unsere Lieferanten und unsere Mitarbeiter. Wir bemühen uns möglichst nachhaltig zu handeln. Und zugleich wissen wir, dass wir uns stetig verbessern können. Kirberg Catering ist ein Bio-zertifiziertes Unternehmen. Natürlich sind uns Frische, Qualität, aber auch die Herkunft der Produkte und Zutaten sehr wichtig. Uns schmeckt es besser, wenn wir mit saisonalen Produkten, am besten von regionalen Erzeugern, kochen dürfen. Wir beschäftigen uns mit energiesparender Produktion, präziser Transportplanung, mit Abfallvermeidung und -trennung zur Energiegewinnung durch Biomüll.

Oh!



Haltung aus Überzeugung: So machen wir das!

Unsere Haltung drückt sich in vielen Details aus: naturbelassenes Steinsalz, Nose-to-Tail-Verarbeitung, fairer Bio-Kaffee, wo immer es geht Bio, Strohhalme aus Maisstärke, Einweggeschirr aus natürlichen Rohstoffen und „Nein“ zur Käfighaltung. Wir freuen uns diebisch, wenn wir aus „alten“ Dingen neue Catering Inszenierungen und Dekorationen kreieren: z.B. Dekoration aus Emaille, Buffets aus gebrauchten Industrieregalen, Pralinen auf ausrangierten Löffeln, Flaschen in ausgedienten Zinkwannen u.v.m.. Und umso mehr freuen wir uns, wenn diese Ideen prämiert werden. Kirberg Catering erhielt den LECA Award in Gold für nachhaltiges Catering.





DANK AUGUSTA

DAS GARTENLOKAL
IN DER FLORA

Dank Augusta ist pfandfrei.
Das gilt für Tassen, Taschen und
viele andere Dinge, die wir mit
viel Liebe für Dich ausgesucht haben.
Denn wir vertrauen unseren Gästen
und bitten Dich nichts mitzunehmen.
Was Dir gefällt, kannst Du gerne
an der Theke kaufen.
Sprich uns einfach an!

Damit auch unsere Flora ein sauberer
Genuss bleibt: Nimm bitte keine
Speisen und Getränke mit in den
Botanischen Garten. Herzlichen Dank.

MORGENS - MITTAGS - ABENDS: OFFEN FÜR ALLES!
GEÖFFNET: AB 11.30 UHR

Aktuelle Öffnungs- und Wetter-Infos gib'ts auf unserer Website.
www.dankaugusta.de



DANK AUGUSTA

Am Botanischen Garten 1a
50735 Köln
T +49 221 2848484
willkommen@dankaugusta.de

Das Gartenlokal Dank Augusta in der Flora Köln
ist vollständig barrierefrei.
Der Zugang erfolgt über den Parkplatz
„Am Botanischen Garten 1a.“

FIRMENSITZ

KIRBERG GMBH
GEWERBEHOF 18 | 51469 BERGISCH GLADBACH
ÖKO-KONTROLLSTELLE DE-ÖKO-003

