



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.
 - 3.** Schönes Plätzchen auf der Terrasse suchen und: genießen.
 - 4.** Das Ganze ggf. wiederholen (auch mehrfach).
- ♥ Vegan ♥ Vegetarisch

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

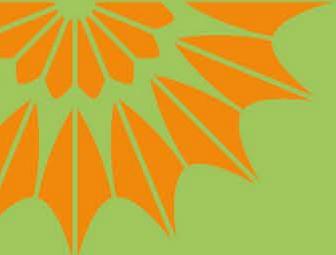
Für ungetrübten Genuss:

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





WENN DAS AUGUSTA WÜSSTE

**DANK AUGUSTA –
komischer Name, oder?
Die Geschichte dahinter.**

Augusta, Gemahlin des preußischen Kaisers Wilhelm I., übernahm 1863 die Schirmherrschaft über Bau und Erhalt des Botanischen Gartens. Eines lag der selbstbewussten, liberal gesinnten Kaiserin und Königin damals ganz besonders am Herzen: Die Flora sollte für alle Bürger, egal welcher Herkunft, offen sein. Was heute so selbstverständlich klingt, war für die damalige Zeit ein mutiger, entschlossener Ausdruck von Freiheit und Demokratie.

Das mögen wir und hat uns zum Namen inspiriert: Dank Augusta sind wir hier. Nicht weit entfernt in der Flora befindet sich eine Büste von Augusta. Manche sagen seit einiger Zeit umspiele ein kleines Lächeln ihren Mund. Wir glauben, ihr hätte es gefallen.

Frisch. Lecker.
Für Dich.

SALATE

Nicht nur Grünzeug

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

- NUDELSALAT ♥** 4,80 €
Probier's mal asiatisch: Glasnudeln, Karotten & Sesam.
- KARTOFFELSALAT ♥** 4,80 €
Mit Gurke, Staudensellerie und süß-sauer fermentierten Zwiebeln.
- COUSCOUS-SALAT ♥** 5,20 €
Couscous mit einer Zutatenkombination, die es gerade gibt z.B. Karotten, Sellerie, Sauerkirschen (nein, kein Tippfehler) und Sonnenblumenkernen.
- BUNTE MISCHUNG ♥** 5,40 €
Mit Quinoa*, ach so nein, mit Kinoa, gerösteten Tomaten, Mayonnaise, Mandelbruch, Pinienkernen und Oliven.
- GARTENSALAT FLORA** 7,80 €
Unser Klassiker: Blattsalate mit Hühnchen, Nüssen und Parmesan.
- GRÜNES VERGNÜGEN ♥** 7,20 €
Die Zutaten wechseln schon mal, aber: Sie sind immer grün, z.B. Blattsalate mit Erbsen, Zuckerschoten und Minze.

WAHLWEISE:
Dressing à la Flora ♥
Vinaigrette ♥

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

SUPPE, CURRY & LASAGNE

Alles aus dem Glas

- ROTE LINSENSUPPE ♥** 5,40 €
Tandoori, Kokos und Passionsfrucht.
- SÜSSKARTOFFEL-CURRY ♥** 6,80 €
Mmh, Süßkartoffeln mit Paprika, Ingwer und Peperoni.
- GEMÜSELASAGNE ♥** 7,20 €
Frisches Gemüse, Parmesan, Ricotta und Nudeln. Italienischer geht's kaum.

NOCH WAS DABEI?

- ZIEGENKÄSE ♥** 5,60 €
Mit Kräutern in Olivenöl.
- KARTOFFELBRÖTCHEN ♥** 0,80 €
(zu Blattsalaten, Suppen, Gulasch inklusive)
- LAUGENBREZEL ♥** 2,80 €
- BUTTERPRALINE** 0,80 €



FLEISCH

Herzhaft gut

FRIKADELLE Vom Kalb - natürlich hausgemacht.	4,00 €
FLEISCHKÄSE Ein bayrisches Stück Fleisch. Und das mitten in Köln.	4,40 €
CURRYWURST Richtig gute Wurst. Richtig gute Sauce. Wat willstesteh mehr?	5,20 €
GULASCH VOM WEIDERIND Fein abgeschmeckt und ewig lang geschmort.	8,50 €

DANK AUGUSTA kannst Du hier auch feiern

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

willkommen@dankaugusta.de

MICKWOCH FRISCH VOM GRILL

Auf diese Idee hat uns Mick gebracht. Der trifft sich mittwochs mit seinen Freunden in der Dank Augusta um die Welt zu diskutieren. Und so stand plötzlich die Frage im Raum: Könnt Ihr mittwochs nicht immer so ein bisschen grillen? **Ja klar, können wir.**

Würstchen oder
Veganes mit Saucen
und Chutneys
der Kirberg Manufaktur.

Im Sommer bei schönem
Wetter - jeden Mittwoch
ab 17 Uhr hier
im Gartenlokal.



Öffnungszeiten
& Infos:



FLORA



FAUNA

FRIKADELLE

ALLES IN DER
DANK AUGUSTA

KUCHEN & TORTE

Wie von Oma Käthe – nur eben ganz anders

AMERICAN CHEESECAKE 4,80 €

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

SCHOKO-KARAMELL-KUCHEN ♥ 4,60 €

Jedes einzelne „Stück“ im Glas geschichtet. Köstlich.

APFELKUCHEN ♥ 4,40 €

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

MOHN-KIRSCH-KUCHEN ♥ 4,60 €

Erinnert an Schwarzwälder-Kirsch-Torte, ist aber keine: Mohn-Buchweizen-Boden, Sauerkirsch-Füllung und etwas Pudding-Sahne. Vielleicht sollte er Kölner-Kirsch-Torte heißen.



EISSPLITTERTORTE 4,80 €

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

SCHOKOLADEN KASTENKUCHEN ♥ 3,40 €

So schokoschokoladig – köstlich.

DER MINI 3,20 €

Neu und klein, aber oho. Wechselnde kleine Kuchen.

SCHLAGSAHNE 1,00 €

WIE KOMMT DER KUCHEN EIGENTLICH IN'S GLAS?

Ganz einfach mit Liebe zum Detail und raffinierten Rezepturen. Oma Käthe's 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.**

Zartschmelzend.
Probier Dich durch:

MANDEL
MANGO
ERDBEERE
ZITRONE
PISTAZIE
VANILLE
SCHOKO
JOGHURT

Alle Sorten
3,60 €
(125 ml)



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.

× × ×
× × ×

NATUR GENIESSSEN. ESSEN. TRINKEN.

So kompliziert ist das gar nicht
mit dem schönen Leben.



Kirberg Catering begrüßt Dich auch im Haus Diepental.
Direkt in Diepental im Bergischen Land.
Von Köln aus eine halbe Stunde Autofahrt, die sich lohnt.





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 CRÉMÉ	3,20 €
ESPRESSO	2,80 €
ESPRESSO DOPPIO	3,80 €
CAPPUCCINO	3,80 €
LATTE MACCHIATO	4,00 €
MILCHKAFFEE	4,00 €
CHAI LATTE	3,80 €

Alle Kaffeezubereitungen auch mit Getreidekaffee möglich

LAKTOSEFREIE MILCH ODER MANDELDRINK	+ 0,60 €
SIRUP KOKOS ODER KARAMELL	+ 0,60 €
KALTER KAFFEE ♥	3,80 €

Intensiv aufgebrühter Kaffee, der nach dem Abkühlen mit ein paar geheimen Zutaten zubereitet wird. Cool.

KAKAO	3,60 €
KAKAO, Kinderpreis (für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre)	2,60 €
SCHLAGSAHNE	1,00 €



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
3,00 €



have a funny day



LASS DICH ERFRISCHEN

Alkoholfreie Getränke

GEROLSTEINER Medium oder Naturell	0,25l	2,80 €
	0,5l	4,90 €
FRITZ-KOLA* / FRITZ-KOLA zuckerfrei*	0,33l	3,80 €
FRITZ MISCHMASCH, Kola-Orangen-Limo*	0,33l	3,80 €
PROVIANT Bio Rhabarberlimo	0,33l	3,80 €
PROVIANT Bio Zitronenlimo	0,33l	3,80 €
PROVIANT Bio Orangenlimo	0,33l	3,80 €
PROVIANT Bio Apfelschorle	0,33l	3,80 €
PROVIANT Bio Apfelschorle, Kinderpreis (für unsere Gäste bis 12 Jahre)	0,33l	2,80 €
THOMAS HENRY Bitter Lemon	0,2l	3,00 €
CUCUMIS Gurkenlimonade	0,33l	3,90 €
BALIS Basilikum-Ingwer Limonade	0,25l	3,60 €
DJAHÉ Bio Ingwerlimo mit Zitrone oder Maracuja	0,33l	3,90 €
ALLAIKE Bio Eistee Zitrone-Minze	0,33l	3,90 €

* Koffeinhaltig

♥ Unsere Limos sind vegan

ENJOY

PROBIER MAL WAS NEUES

Alkoholfreie Getränke



Djahé Ingwer-Maracuja

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

3,90 € | 0,33l



Gerolsteiner Citrus Limo

Kleiner Kurzurlaub gefällig? Dann Augen zu und weggeschmeckt! Die Limo mit spritziger Citrus und frischer Minze schenkt dir eine erfrischende Auszeit. Mit 7,5% Frucht und natürlichem Mineralwasser. Vegan und einfach gut.

3,80 € | 0,33l



Brauser Waldmeister Limo

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

3,70 € | 0,25l



Wostok Pflaume -Kardamom

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

3,90 € | 0,33l

SCHATZ,
ICH LAUSCHE
NOCH MAL EBEN
DEM GEZWITSCHER

Auf einer Latte
mit den Mädels in der
DANK AUGUSTA



WEIN

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

WEISS

WEINGUT TOBIAS RICKES, NAHE ANPFIFF
WEISSWEIN TROCKEN * 0,25l 9,20 €
0,75l 23,50 €

Unsere Neuentdeckung des Jahres das Weingut Tobias Rickes von der Nahe. Der Anpfiß legt am Gaumen direkt los: fruchtige Aromen nach Apfel, Aprikose und Honigmelone.

WEINGUT ALLENDORF, RHEINGAU,
SAVE WATER DRINK RIESLING, TROCKEN * 0,25l 7,80 €
0,75l 21,50 €

Wie der Name schon sagt, ein unkomplizierter Riesling mit feinen Fruchtaromen.

BROGSITTER NO.1, BLANC DE NOIR, AHR,
SPÄTBURGUNDER * 0,25l 8,80 €
0,75l 22,50 €

Wenn aus roten Trauben ein weißer Wein entsteht, dann hat das etwas Magisches. So wie hier: Säurearm und dennoch frisch, fruchtig, ja fröhlich, leicht im Geschmack.

ROSÉ

WEINGUT STUDIER, PFALZ, ROSÉ AUDIMAX * 0,25l 7,80 €
0,75l 21,50 €

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.

ROT

WEINGUT TOBIAS RICKES, NAHE, DER KOSMOPOLIT
ASSEMBLAGE ROTWEIN TROCKEN * 0,25l 9,20 €
0,75l 23,50 €

Kreiert von Tobi Rickes. Ein fein komponierter Rotweincuvée 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,
FLORA EDITION, TROCKEN, PICCOLO * 0,2l 7,80 €
0,75l 21,50 €

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

SCHLÜCK WEINSCHÖRLE * 0,33l 7,80 €

Guter Weißwein, vermischt mit Sprudel.
So einfach ist Genuss!

LONGDRINKS

Marc & Philipp "Unser Barkeeper ist eine
echte Flasche"

APERIO SPRITZ

Bitterlikör mit spritzigem Weißwein Cuvée
und feiner Orangenote, 10% Vol. 0,2l 8,80 €

G&T

Gin und Tonic: Premium Tonic Water
mit Reisetbauer Blue Gin, 10% Vol. 0,2l 8,80 €

EGON

Egon ist wie Hugo: Weißwein Cuvée mit Minze
und Holunderblüte 6,4% Vol. 0,2l 8,80 €

ROASTED PINEAPPLE

Ginger Ale mit Veritas Rum dazu der Geschmack
von gegrillter Ananas und Limettensaft. Alc. 10% Vol. 0,2l 8,80 €

Oh!

PROST



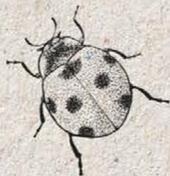
BIER

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

SION KÖLSCH	0,33l	3,50 €
BÜBLE WEIZEN HELL	0,5l	4,20 €
BÜBLE RADLER	0,5l	4,20 €
WARSTEINER PILS	0,25l	3,10 €
WARSTEINER RADLER	0,33l	3,50 €
BREWD OG PUNK IPA	0,33l	3,90 €

ALKOHOLFREI

BÜBLE Alkoholfrei	0,5l	4,20 €
ANNO 2011 FASSBRAUSE Limette	0,33l	3,50 €
WARSTEINER ALKOHOLFREI	0,33l	3,50 €



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.

3,90 € | 0,33l



Blang Eifeler Helles

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

3,90 € | 0,33l



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. Inspirier Dich, 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.

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 ausgesuchte 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.

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.

Oh!





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 gibt's 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

