

DANK
AUGUSTA
DAS GARTENLOKAL
IN DER FLORA



PICK DIR WAS RAUS

SPEISEN · GETRÄNKE · ANSICHTEN





DANK AUGUSTA

Das Gartenlokal in der Flora.

Am Anfang waren der Botanische Garten und die Flora. Unsere Geschichte beginnt im Jahr 2014. 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? 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.

Und nun, 12 Jahre später, freuen wir uns darüber, dass es geklappt hat. Darüber, dass wir viele glückliche Gäste bewirten dürfen. Und darüber, dass wir im letzten Jahr zur attraktivsten Außengastronomie Deutschlands gekürt wurden.

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



Zum ersten Mal hier?

So einfach geht das Terrassen-Picknick:



WEG 1: KIOSK


1. Lieblingsgerichte und Getränke aus der Karte rauspicken.
2. Am Kiosk bestellen und Picknicktasche füllen lassen.
3. Schönes Plätzchen auf der Terrasse suchen und: genießen.
4. Das Ganze ggf. wiederholen (auch mehrfach).

WEG 2: DIGITAL

1. QR-Code auf Deinem Tisch scannen.
2. Aus der digitalen Speisekarte aussuchen, online bestellen und bezahlen.
3. Wie von Zauberhand kommt Deine Picknick-Tasche zu Dir an den Tisch.

Für ungetrübten Genuss:

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





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.



SALATE

Nicht nur Grünzeug.

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

NUDELSALAT ♥ 5,90 €
Dinkelnudeln, Gemüse, Rauchmandeln.

KARTOFFELSALAT ♥♥^A 5,90 €
Gurke und süß-sauer fermentierte Zwiebeln.

COUSCOUS-SALAT ♥ 6,50 €
Peperonata, Zucchini, Aubergine.

BUNTE MISCHUNG ♥♥ 6,50 €
Kraut und Rüben, Buchweizen, Kräuter-Allerlei.

GARTENSALAT FLORA ♥ 9,60 €
Unser Klassiker: Blattsalate mit Hühnchen, Nüssen und Parmesan.

RUND UM KÖLN ♥♥ 8,60 €
100% lokal. Saisonale Blattsalate, Gemüse und Kräuter geerntet bei Landwirten rund um Köln.

WAHLWEISE: Dressing à la Flora ♥♥ oder Vinaigrette ♥♥

Passt gut zu allen Salaten:

ZIEGENKÄSE ♥♥ 6,50 €
Mit Kräutern und Salzzitrone.

♥ Vegan ♥ Vegetarisch ♥ Glutenfrei

A= Konservierungsstoffe
B= Antioxidationsmittel
C= Phosphat

SUPPE, CURRY & LASAGNE

Alles aus dem Glas.

KAROTTENSUPPE ♥♥ 6,80 €
Karotte, Kokosmilch und Ingwer.

SÜSSKARTOFFEL-CURRY ♥♥ 9,50 €
Mmh, Süßkartoffeln mit Peperoni, Erdnüssen, Sonnenblumenhack.

GEMÜSELASAGNE ♥ 9,80 €
Frisches Gemüse, Parmesan, Ricotta und Nudeln.
Italienischer geht's kaum.

NOCH WAS DABEI?

KARTOFFELBRÖTCHEN ♥ 1,00 €
(zu Blattsalaten, Suppen, Gulasch & Currywurst inklusive)

LAUGENBREZEL ♥ 3,90 €

BUTTERPRALINE ♥♥ 1,00 €

FLEISCH

Herzhaft gut.

FRIKADELLE ^{A, B} 4,50 €
Vom Kalb – natürlich hausgemacht.

FLEISCHKÄSE ♥ ^{A, B, C} 4,90 €
Ein bayrisches Stück Fleisch. Und das mitten in Köln.

CURRYWURST ♥ ^C 6,90 €
Richtig leckere Wurst. Richtig leckere Sauce. Wat willst du mehr?

GULASCH VOM WEIDERIND ♥ 11,50 €
Fein abgeschmeckt und ewig lang geschmort.

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@dankaugusta.de

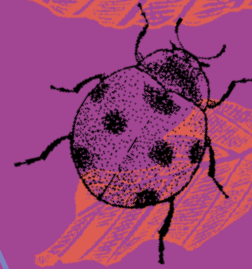
Ab 30 Personen
stellen wir den Grill
auf, bereiten alles vor
und es gibt Würstchen
oder Veganes mit
leckeren Saucen.



FLORENZA

FAUNA

FRIKADELLE



Alles in der
DANK AUGUSTA.



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 ♥ 5,50 €

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-KIRSCH-KUCHEN ♥ 5,40 €

Kirschen, Schmand und Mohn im Glas gebacken.



KAROTTE-MANDARINEN-KUCHEN ♥♥^A 5,40 €

Buchweizenboden, Karottenmarmelade, Mandelcrème.

EISSLITTERTORTE 5,80 €

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

KÜRBIS-MARMOR-KUCHEN ♥ 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
4,20 €
(125 ml)






NATUR GENIESSSEN. ESSEN. TRINKEN.

So kompliziert ist das gar nicht
mit dem schönen Leben.



Foto: Reinhold Müller



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



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 *	3,90 €
ESPRESSO *	3,20 €
CAPPUCCINO *	4,60 €
LATTE MACCHIATO *	4,80 €
MILCHKAFFEE *	4,80 €
CHAI LATTE *	4,60 €
ICED LATTE *	4,80 €

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

SIRUP KARAMELL ODER VANILLE + 0,60 €

KALTER KAFFEE* ♥ 4,40 €
Kokos Dulce De Leche, Muscovado, Vanille

KAKAO 4,40 €

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

SCHLAGSAHNE ♥ 1,50 €

* enthält Koffein oder Teein

** enthält Soja

To go:
Kaffee & Tee
zzgl. 1€ Pfand.
(RECUP)



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.

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-Fruktmischung mit Ananas und Erdbeere

Alle
Sorten
3,80 €



LASS DICH ERFRISCHEN

Alkoholfreie Getränke.

GEROLSTEINER Medium oder Naturell	0,25l	3,20 €
	0,5l	5,80 €
FRITZ-KOLA* / FRITZ-KOLA superzero*	0,33l	4,20 €
FRITZ-KOLA Mischmasch, Kola-Orangen-Limo*	0,33l	4,20 €
FRITZ-KOLA Anjola Bio Limonade Ananas-Limette	0,33l	4,20 €
PROVIANT Bio Rhabarberlimo	0,33l	4,20 €
PROVIANT Bio Zitronenlimo	0,33l	4,20 €
PROVIANT Bio Orangenlimo	0,33l	4,20 €
PROVIANT Bio Apfelschorle	0,33l	4,20 €
PROVIANT Bio Apfelschorle, Kinderpreis (für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre)	0,33l	3,20 €
THOMAS HENRY Bitter Lemon	0,2l	3,80 €
CUCUMIS Gurkenlimonade	0,33l	4,40 €
BALIS Basilikum-Ingwer Limonade	0,25l	4,40 €
GEROLSTEINER Wassermelone-Minze	0,33l	4,20 €
DJAHÉ Bio Ingwer-Maracuja	0,33l	4,40 €

* koffeinhaltig

♥ Unsere Limos sind vegan.

ENJOY

PROBIER MAL WAS NEUES

Alkoholfreie Getränke.



Yuniq Matcha-Limette

Bester Bio-Matcha-Tee, kombiniert mit echtem Limettensaft, ergibt ein fein säuerliches, leicht fruchtig-herbes Ganzes: ein Frische-Kick, ein Aufputscher, ein Konzentrationsbooster, ein ... ach, probier es einfach selbst.

4,40 € | 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.

4,20 € | 0,33l



Wostok Pflaume-Kardamom

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

4,40 € | 0,33l



Gerolsteiner Grilled Lemon-Rosemary

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

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 9,80 €
Der Anpfiß – Rebsorte Kerner – legt am Gaumen direkt los:
0,75l 29,00 €
fruchtige Aromen nach Apfel, Aprikose und Honigmelone.

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

ROSÉ

WEINGUT STUDIER, PFALZ, ROSÉ AUDIMAX * 0,25l 9,80 €
0,75l 29,00 €
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 *** 0,25l 9,80 €
0,75l 29,00 €
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.

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 29,00 €

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 Zitrusnoten,
maßvoller Mineralik und spritzigem Sprudelwasser.
Eiskalt serviert: Fertig ist die erfrischend-belebende
Weinschorle.

SECHZISCH VIERZISCH WEINSCHORLE ROSÉ * 0,275l 8,20 €
Weinschorle aus Roséwein und Orangenlimonade.
Keine hippe Mutprobe, sondern ein echter rheinhessischer
Klassiker. Fruchtig, lecker und sommerfrisch.

* Enthält Sulfite

LONGDRINKS

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

NOHRLUND ESPRESSO MARTINI BIO 0,18l 9,80 €
Fruchtige, leicht bittere Aromen von Cold-Brew-
Kaffee, abgerundet mit Vanillenoten und einem
Hauch Lakritz. 7,5 % Vol.

NOHRLUND GIN & MANGO SMASH BIO 0,18l 9,80 €
Tropenfeeling mitten im Botanischen Garten:
Mango, spritzige Zitrusnoten gut gemixt mit
dem Wacholder des Gins. 6,5 % Vol.

PROST

BIER

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

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

ALKOHOLFREI

BÜBLE EDELWEISSBIER alkoholfrei	0,5l	5,40 €
WARSTEINER alkoholfrei	0,33l	4,40 €
WARSTEINER GRAPEFRUIT alkoholfrei	0,33l	4,40 €
JEVER FUN alkoholfrei	0,33l	4,40 €

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.

4,20 € | 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 uralten Bügelverschlussflaschen ziert.

5,40 € | 0,5l



VERANTWORTUNG, DIE UNS SCHMECKT!

Die Dank Augusta - mitten im Botanischen Garten - allein das verpflichtet zu nachhaltigem Genuss. Kirberg Catering ist seit 2025 ökologisch, sozial und ethisch durch die Gemeinwohl-Ökonomie und zudem Bio-zertifiziert.

Frische, Qualität, aber auch die Herkunft der Produkte und Zutaten sind für uns sehr wichtig. Mit der Kirberg Feldinitiative, einer Kooperation mit landwirtschaftlichen Betrieben rund um Köln - sichern wir uns nachhaltig angebautes Gemüse und Salate von besonderem Geschmack und fördern zudem den Anbau seltener, fast vergessener Sorten.

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, verzichten auf gentechnisch veränderte Lebensmittel und auf Avocados. Unsere Weinkarte besteht aus deutschen Schätzen, auch in kleinen Flaschen. Und natürlich sind uns eine energiesparende Produktion, präzise Transportplanung sowie Abfallvermeidung und -trennung zur Energiegewinnung wichtig.

Umso mehr freuen wir uns, wenn unser Engagement prämiert wird. Kirberg Catering erhielt den LECA Award in Gold für nachhaltiges Catering und im letzten Jahr sind wir mit „Culinary Green“ für den Caterer des Jahres nominiert worden.

Kirberg wird grüner und grüner.

GEMEINWOHL
ÖKONOMIE
Bilanzierendes Unternehmen



Oh!

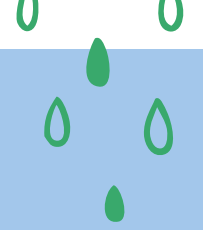
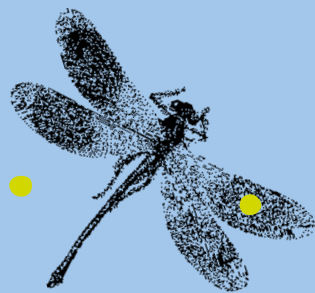
SCHEATZ,

ICH LAUSCHE

NOCH MAL EBEN

DEM GEZWITSCHER

Auf einen Cappuccino
mit den Mädels in der
DANK AUGUSTA.





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




KIRBERG CATERING

**Was uns als Event- und
Tagungscaterer ausmacht.**

„Unestablished since 1982“ ist unser Claim und unsere Haltung. Kirberg wurde im Jahr 1982 als Cateringfirma für namhafte Rock 'n' Roll Bands gegründet. Der Beginn bestand bereits darin Speisen unkonventioneller zuzubereiten, sie lässiger zu inszenieren und dies auf der Tour mit einer herzlichen Gastfreundschaft zu verbinden, die ein heimatliches Wohlfühlen vermittelte.

Wir spielen mit vertrautem Geschmack, komponieren ihn immer wieder neu - zu einer Kulinarik, die zeitgemäß und nachhaltig ist. Nachhaltiges Handeln ist uns wichtig. Und ebenso lebt Kirberg von Beginn an eine besondere Gastfreundschaft: Zusammenzukommen, sich zu begegnen, in einem Raum voller Atmosphäre, die willkommen heißt und in der Gespräche entstehen. Speisen und Getränke, die auf diese Art vielleicht noch nie erlebt wurden an einem schön gedeckten Tisch. Voller Spirit und Esprit. All das ist für uns Gastfreundschaft. All das lieben wir. Und ist für uns Antrieb und Glück. Deshalb sind wir von Herzen gerne:

Kirberg. Unestablished since 1982.





DANK AUGUSTA

DAS GARTENLOKAL
IN DER FLORA

Dank Augusta ist pfandfrei.
Das gilt für Gläser, Taschen und viele
andere Dinge, die wir mit viel Liebe für
Dich ausgesucht haben. 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.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

**MITTWOCHS BIS SONNTAGS
UND AN FEIERTAGEN GEÖFFNET AB 11.30 UHR**

Aktuelle Öffnungs- und Wetter-Infos gibt's auf unserer Website.
www.dankaugusta.de



@Dank_Augusta



@Dank.Augusta

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

