

TYPISCH VEEDEL

Ne Halve Hahn Früh's Holländer, im eigenen Käsekeller gereift, Rörgelchen und Butter	€ 3,90
Kölsche Kaviar Blutwurst mit Zwiebeln, Rörgelchen und Butter	€ 4,10
„Himmel un Ääd“ Gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Apfelpüree und Schmorzwiebeln	€ 8,50
Junge decke Bunne met Speck und Äädäppel Junge dicke Bohnen mit Speck und Salzkartoffeln	€ 8,90
„Brauhauswoosch“ Krakauer vom Grill met Brodäädäppel un Kappesschlot „Brauhauswurst“ Krakauer vom Grill mit Bratkartoffeln und Krautsalat	€ 9,90
Hämmche met suure Kappes un Pürree Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	€ 11,70
„Veedelschnitzel“ Schnitzel vom Schwein in Rörgelchenpanad met Öllig un Kies überbacken, Brodäädäppel un Kappesschlot Schweineschnitzel in Rörgelchenpanade, mit Zwiebeln und Käse überbacken, Bratkartoffeln und Krautsalat	€ 11,80
Haxe met Brodäädäppel un Kappesschlot Schweinehaxe mit Bratkartoffel und Krautsalat	€ 12,50
Rheinischer Suurbrode met Äädäppelsklöß un huusgemahtem Appelkompott Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und hausgemachtem Apfelkompott	€ 13,20
<u>Jeden Dienstag hausgemachte Reibekuchen</u> z.B. 3 Reibekuchen mit Kompott von frischen Äpfeln sowie viele andere Variationen	€ 4,90

Jeden Donnerstag: Schnitzeltag

SUPPEN

Rheinische Kartoffelsuppe, Rörgelchen	€ 3,60
Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Rörgelchen	€ 5,30

Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.
Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.

Keine EC- und Kreditkartenzahlung möglich.

FÜR JEDEN ETWAS

Mett-Happen mit Lauchzwiebeln	€	2,40
Leberwurst-Happen	€	2,60
Bockwurst mit Kartoffelsalat	€	6,20
Kleiner Speckpfannkuchen mit gemischtem Salat	€	7,10
Hausgemachte Makkaroni mit Kölschem Pesto, jungem Blattspinat und Kirschtomaten	€	8,50
Frische Bratwurst mit Möhrengemüse und Bratkartoffeln	€	10,10
Putensteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€	11,20
Putengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Reis und gemischtem Salat	€	11,20
„Früh Salat“ Blattsalate mit Hausdressing, gebratenen Putenbruststreifen, Ei, Strauchtomaten, Streifen vom Früh´s alten Holländer und Röggelchen	€	12,00

FISCH

Sahne-Hering "Hausfrauen Art" mit Salzkartoffeln	€	8,70
--	---	------

Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.
Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.

Keine EC- und Kreditkartenzahlung möglich.

SCHWEIN

Hausgemachte Schweinesülze mit Remoulade, Bratkartoffeln und Blattsalaten mit Hausdressing	€ 9,50
Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 11,60
Schweinerückensteak mit Champignonsoße, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 11,70

RIND

Rindergulasch mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	€ 10,90
---	---------

IN DER HEISSEN PFANNE AUF DEN TISCH

Brauer-Pfanne mit Bratkartoffeln, Speck, Tomaten, Kräutern, Eiern und gemischtem Salat	€ 9,00
Blutwurst-Pfanne mit Bratkartoffeln, Zwiebeln, Eier, Blutwurstscheiben, Äpfel und gemischtem Salat	€ 9,30
Fleischkäse-Pfanne mit Spiegelei, geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 9,30
Haxen-Pfanne Haxenfleisch mit Schmorzwiebeln, grünen Bohnen und Bratkartoffeln	€ 11,20

Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.
Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.

Keine EC- und Kreditkartenzahlung möglich.

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „klassisch“ mit Crème fraîche, Speck und Lauch	€ 6,90
Flammkuchen “Kölsche Art“ mit Senf-Apfel-Crème fraîche, Blutwurst, Äpfel und Zwiebeln	€ 6,90
Flammkuchen „vegetarisch“ mit Crème fraîche, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Spinat und geriebenem Käse	€ 7,50
Flammkuchen “Thunfisch” mit Crème fraîche, roten Zwiebeln, Tomaten und Käse	€ 8,50

KINDERTELLER BIS 12 JAHRE

Hausgemachte Makkaroni mit Tomatensoße	€ 3,50
Kleines Putenschnitzel mit Bratkartoffeln	€ 3,70
Ketchup/Mayonnaise	€ 0,20

NACHSPEISEN

Armer Ritter mit Zimt-Zucker und Vanillesoße	€ 3,50
Kölsches Tiramisu mit marinierten Äpfel und Schokozwieback in sahniger Crème	€ 4,10

Speisen und Getränke inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Bei Reklamationen wenden Sie sich bitte direkt an den Restaurantleiter. Für Garderobe übernehmen wir keine Haftung.
Zum Wohle unserer Gäste ist unserem Bedienungspersonal der Genuss von Alkohol während der Dienstzeit nicht gestattet.

Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.
Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.

Keine EC- und Kreditkartenzahlung möglich.

GETRÄNKE

früh KÖLSCH , direkt vom Fass	0,2 l	€	1,40
früh <i>Radler</i>	0,33 l	€	2,80
Glas Weißwein , trocken	0,2 l	€	4,00
Glas Rotwein , trocken	0,2 l	€	4,00
Flasche Piccolo , Geldermann	0,2 l	€	8,70
Sekt , Geldermann	0,75 l	€	24,00
Sünnerr Korn, 32%	2 cl	€	1,50
Brauweiler Quittenlikör, 25%	2 cl	€	2,30
Brauweiler Himbeergeist, 42%	2 cl	€	2,70
Brauweiler Williams Christ Brand, 42%	2 cl	€	2,70
Brauweiler Haselnussgeist, 42%	2 cl	€	3,00

HERSTELLUNG NACH HAUSEIGENER REZEPTUR

Alter Mann , Gespritzter 32%	2 cl	€	1,50
DECK und DÖNN , Kräuterschnaps 38%	2 cl	€	2,20
Stippfötche , Pfefferminzlikör 32%	2 cl	€	2,20

ALKOHOLFREI

früh KÖLSCH ALKOHOLFREI 00%	0,33 l	€	2,40
früh Sport FASSBRAUSE	0,33 l	€	2,80
Sünnerr Malztrunk	0,33 l	€	2,40
Sinalco. COLA	0,2 l	€	2,20
Sinalco. ORANGE	0,2 l	€	2,20
Sinalco. ZITRONE	0,2 l	€	2,20
Sinalco. APFEL-SCHORLE	0,2 l	€	2,40
Eistee Pfirsich	0,25 l	€	1,70
▲ Apollinaris® SELECTION	0,25 l	€	2,30
Sünnerr Kölsches Wasser Waldmeister	0,33 l	€	2,80
Sünnerr Kölsches Wasser Grapefruit	0,33 l	€	2,80
Apfelsaft, 100 % Fruchtgehalt	0,2 l	€	2,25
Kaffee Tasse		€	2,00
Espresso		€	2,00
Cappuccino		€	2,50
Milchkaffee		€	2,60
Latte Macchiato		€	2,70
Tee (verschiedene Sorten), Glas		€	2,00

Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.
Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.

Keine EC- und Kreditkartenzahlung möglich.