

TYPISCH VEEDEL

3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat und mit gebratenem Speck	€ 7,20 € 8,50
„Himmel un Ääd“ Gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Apfelpüree und Schmorzwiebeln	€ 9,30
Sahne-Hering „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	€ 8,90
Junge decke Bunne met Speck und Äädäppel Junge Dicke Bohnen mit Speck und Salzkartoffeln	€ 9,00
Großer Salatteller Salate der Saison mit Tomate, Ei und Röggelchen	€ 9,00
Hausgemachte Sölz met Remoulad, Brodäädäppel un Blattschlot met Huusdressing Hausgemachte Schweinesülze mit Remoulade, Bratkartoffeln und Blattsalaten mit Hausdressing	€ 9,50
„Brauhauswoosch“ Krakauer vum Grill met Brodäädäppel un Kappeschlot „Brauhauswurst“ Krakauer vom Grill mit Bratkartoffeln und Krautsalat	€ 9,90
Mettwurst mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	€ 9,90
Haxenfleisch-Pfanne Haxenfleisch mit Schmorzwiebeln, grünen Bohnen und Bratkartoffeln	€ 10,90
„Veedelschnitzel“ Schweineschnitzel in Röggelchenpanade, mit Zwiebeln und Käse überbacken, Bratkartoffeln und Krautsalat	€ 12,20
Hämmche met suure Kappes un Pürree Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	€ 12,50
Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 13,50
Rheinischer Suurbrode met Äädäppelsklöß un hausgemachtem Appelkompott Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und hausgemachtem Apfelkompott	€ 13,40
„Veedel-Pfanne“ mit Spanferkelhaxe, Bratwurst und Fleischkäse auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	€ 15,20
Ketchup/Mayonnaise	€ 0,30

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

Keine EC- und Kreditkartenzahlung möglich.

SUPPEN

Kartoffelsuppe , mit Röggelchen	€	3,60
Deftige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Röggelchen	€	5,30

ZUM LECKEREN FRÜH KÖLSCH

Mett-Happen mit Zwiebeln und Schnittlauch	€	2,50
Leberwurst-Happen	€	2,60
Hausgemachte Frikadelle	€	2,90
Kölsche Kaviar met Öllig Blutwurst mit Zwiebelringen, Röggelchen und Butter	€	4,10
Ne Halve Hahn Früh's Holländer, im eigenen Käsekeller gereift, Röggelchen und Butter	€	4,20
Geschmortes Paprika-Auberginengemüse auf geröstetem Bauernbrot mit Kräuterquark	€	5,70
Bockwurst mit Kartoffelsalat	€	6,40
Happenteller 3 Happen mit Mett und Zwiebeln, Leberwurst und Früh's Holländer	€	7,00
„Veedel Krüstchen“ paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei auf einem Beet von Blattsalaten und Hausdressing	€	9,90

Jeden Dienstag:	Hausgemachte Reibekuchen
------------------------	---------------------------------

Jeden Mittwoch:	Gegrillte Schweinerippchen
------------------------	-----------------------------------

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	€ 7,20
Flammkuchen „Kölsche Art“ mit Senf-Apfel-Crème fraîche, Blutwurst, Äpfeln und Zwiebeln	€ 7,20
Flammkuchen „vegetarisch“ mit Crème fraîche, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Spinatsalat und geriebenem Käse	€ 7,90
Flammkuchen „Thunfisch“ mit Crème fraîche, roten Zwiebeln, Tomaten und Käse	€ 8,50

NACHSPEISEN

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße	€ 5,00
--	--------

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	€	1,50
früh Radler	0,33 l	€	2,90
Glas Weißwein, trocken	0,2 l	€	4,30
Glas Rotwein, trocken	0,2 l	€	4,30
Flasche Piccolo, Geldermann	0,2 l	€	8,70
Sekt, Geldermann	0,75 l	€	24,00

SPIRITUOSEN

Süner Korn	2 cl	€	1,60
Brauweiler Himbeergeist	2 cl	€	2,70
Brauweiler Williams Christ Brand	2 cl	€	2,70
Brauweiler Haselnussgeist	2 cl	€	3,00

HERSTELLUNG NACH HAUSEIGENER REZEPTUR

DECK <i>und</i> DÖNN Kräuterschnaps	2 cl	€	2,20
Stippesfötche Pfefferminzlikör	2 cl	€	2,20
früh 's Bierbrand aus echtem FRÜH Kölsch	2 cl	€	2,80

ZUM MITNEHMEN FÜR ZU HAUSE

früh KÖLSCH
Pittermännchen 10 l
20,50 €
zzgl. 25 € Pfand

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

Keine EC- und Kreditkartenzahlung möglich.

früh
EM VEEDEL

ALKOHOLFREI

früh KÖLSCH ALKOHOLFREI 0,0%	0,33 l	€	2,50
<i>Früh Sport</i> FASSBRAUSE	0,33 l	€	2,90
Sünnerr Malztrunk	0,33 l	€	2,40
Sinalco COLA	0,2 l	€	2,20
Sinalco COLA ZERO	0,2 l	€	2,20
Sinalco ORANGE	0,2 l	€	2,20
Sinalco ZITRONE	0,2 l	€	2,20
GEROLSTEINER <i>Apfelschorle</i>	0,25 l	€	2,70
GEROLSTEINER SPRUDEL	0,25 l	€	2,30
 Eistee Pfirsich	0,33 l	€	2,30
Sünnerr Kölsches Wasser Grapefruit	0,33 l	€	2,80
 Apfelsaft	0,2 l	€	2,25
Kaffee Tasse		€	2,00
Espresso		€	2,00
Cappuccino		€	2,50
Milchkaffee		€	2,60
Latte Macchiato		€	3,20
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.