

TYPISCH VEEDEL

Großer Salatteller Salate der Saison mit Tomate, Ei und Röggelchen	€ 10,50
3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat und mit gebratenem Speck	€ 9,90 € 10,90
Hausgemachte Schweinesülze mit Remoulade, Bratkartoffeln und Blattsalaten mit Hausdressing	€ 11,90
Himmel un Ääd gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Apfelpüree und Schmorzwiebeln	€ 11,90
Hausgemachte Käsespätzle mit Schmorzwiebeln und gemischtem Salat	€ 12,50
Junge Dicke Bohnen mit gekochtem Speck und Salzkartoffeln	€ 13,20
Brauhauswurst Krakauer vom Grill mit Bratkartoffeln und Krautsalat	€ 13,50
Veedelschnitzel Schweineschnitzel in Röggelchenpanade, mit Zwiebeln und Käse überbacken, Bratkartoffeln und Krautsalat	€ 14,80
Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 15,90
Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 16,90
Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und hausgemachtem Apfelkompott	€ 17,90
Hämmchen Eisbein mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	€ 18,90
Schweinehaxe mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 19,90
Veedel-Pfanne mit Haxenfleisch, Bratwurst und Fleischkäse auf Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	€ 20,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 21,40
Ketchup/Mayonnaise	€ 0,50

Informationen bezüglich Zusatzstoffe und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.
Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet, gerne bereiten wir diese auf Wunsch auch ohne Speck zu

SUPPEN

Kartoffelsuppe , mit Röggelchen	€	5,70
Deftige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Röggelchen	€	6,90

ZUM LECKEREN FRÜH KÖLSCH

Hausgemachte Frikadelle	€	3,00
Zwei Mett-Happen mit Zwiebeln und Schnittlauch	€	4,60
Zwei Leberwurst-Happen	€	4,90
Kölsche Kaviar Blutwurst mit Zwiebelringen, Röggelchen und Butter	€	5,50
Halver Hahn Früh's Holländer, im eigenen Käsekeller gereift, Röggelchen und Butter	€	5,60
Bockwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€	8,90
Geschmortes Paprika-Zucchini Gemüse auf geröstetem Bauernbrot mit Kräuterquark	€	8,90
Happenteller 4 Happen mit Mett und Zwiebeln, Leberwurst, Blutwurst und Früh's Holländer	€	9,50
Veedel Krüstchen paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei und gemischtem Salat	€	13,50

Jeden Montag: Hausgemachte Reibekuchen

3 Stück mit Schwarzbrot und Butter	€	6,70
3 Stück mit Rübenkraut	€	7,40
3 Stück mit unserem hausgemachten Apfelkompott	€	8,50
„Veedel“ gebratene Blutwurst auf Reibekuchen, mit Apfelkompott und Schmorzwiebeln	€	10,50
"Kölsche Art" mit Tomaten und Käse überbacken	€	11,50
3 Stück mit Räucherlachs und Preiselbeer- Meerrettich	€	15,50

Jeden Mittwoch: Gegrillte Schweinerippchen

mit jungen Dicken Bohnen	€	12,90
mit Möhrengemüse "bürgerlich"	€	13,90
mit Bratkartoffeln und Krautsalat	€	14,50

Informationen bezüglich Zusatzstoffe und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet, gerne bereiten wir diese auf Wunsch auch ohne Speck zu

FLAMMKUCHEN

“Kölsche Art“ mit Senf-Apfel-Crème fraîche, Blutwurst, Äpfeln und Zwiebeln	€	8,90
vegetarisch mit Crème fraîche, Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Lauch und geriebenem Käse	€	10,20
klassisch mit Crème fraîche, Speck und Lauch	€	10,50
Thunfisch mit Crème fraîche, roten Zwiebeln, Tomaten und Käse	€	10,90

KINDERTELLER (BIS 12 JAHRE)

Vier Stück Rostbratwürstchen mit hausgemachtem Kartoffelpüree	€	5,90
Ein Paar Wiener Würstchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€	5,90
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratkartoffeln	€	7,50

NACHSPEISEN

Rote Grütze mit Vanillesoße	€	5,50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße	€	7,50

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 Zusatzstoffe und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.
Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet, gerne bereiten wir diese auf Wunsch auch ohne Speck zu

GETRÄNKE

früh KÖLSCH, direkt vom Fass	0,2 l	€	1,90
früh NaturRadler	0,33 l	€	3,20
Glas Weißwein, trocken	0,2 l	€	5,00
Glas Rotwein, trocken	0,2 l	€	5,10
Flasche Piccolo	0,2 l	€	9,70

SPIRITUOSEN

Korn 32%	2 cl	€	2,00
Wacholder	2 cl		2,50
Brauweiler Himbeergeist	2 cl	€	3,00
Brauweiler Williams Christ Brand	2 cl	€	3,10
Brauweiler Haselnussgeist	2 cl	€	3,30

„SCHABAU“ NACH HAUSEIGENER REZEPTUR


DEGK und DÖNN Kräuterschnaps	2 cl	€	2,60
Stippesfötche Pfefferminzlikör	2 cl	€	2,60
früh 's Bierbrand aus echtem FRÜH Kölsch	2 cl	€	2,90
Hausgemachter Eierlikör	4 cl	€	3,00

ZUM MITNEHMEN FÜR ZU HAUSE

früh KÖLSCH
Pittermännchen 10 l
27,50 €
zzgl. 25 € Pfand

Informationen bezüglich Zusatzstoffe und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.
Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet, gerne bereiten wir diese auf Wunsch auch ohne Speck zu

ALKOHOLFREI

früh KÖLSCH ALKOHOLFREI 0,0%	0,33 l	€	3,00
<i>Früh Sport</i> FASSBRAUSE	0,33 l	€	3,20
Malztrunk	0,33 l	€	2,80
 Coca-Cola®	0,2 l	€	2,70
 Coca-Cola® ZERO SUGAR	0,2 l	€	2,70
 FANTA Orange	0,2 l	€	2,70
 Sprite®	0,2 l	€	2,70
 GEROLSTEINER SPRUDEL	0,25 l	€	2,60
 GEROLSTEINER SPRUDEL	0,75 l	€	6,90
 GEROLSTEINER NATURELL	0,25 l	€	2,60
 GEROLSTEINER NATURELL	0,75 l	€	6,90
 GEROLSTEINER APFELSCHORLE	0,33 l	€	3,50
 FRANZ JOSEF RAUCH Eistee Pfirsich	0,33 l	€	3,00
 FRANZ JOSEF RAUCH Apfelsaft	0,2 l	€	2,80
Kaffee Tasse		€	2,60
Espresso		€	2,70
Milchkaffee		€	2,80
Cappuccino		€	3,20
Latte Macchiato		€	3,60
Tee (verschiedene Sorten), Glas		€	2,60

Informationen bezüglich Zusatzstoffe und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet, gerne bereiten wir diese auf Wunsch auch ohne Speck zu