

## TYPISCH VEEDEL

---

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

---

<b>Kartoffelsuppe</b> , mit Röggelchen	€	3,60
<b>Deftige Gulaschsuppe</b> mit Paprika, Kartoffeln und Röggelchen	€	5,30

## ZUM LECKEREN FRÜH KÖLSCH

---

<b>Mett-Happen</b> mit Zwiebeln und Schnittlauch	€	2,50
<b>Leberwurst-Happen</b>	€	2,70
<b>Hausgemachte Frikadelle</b>	€	3,00
<b>Kölsche Kaviar met Öllig</b> Blutwurst mit Zwiebelringen, Röggelchen und Butter	€	4,10
<b>Ne Halve Hahn</b> Früh's Holländer, im eigenen Käsekeller gereift, Röggelchen und Butter	€	4,20
<b>Bockwurst</b> mit Kartoffelsalat	€	6,40
<b>Geschmortes Paprika-Auberginengemüse</b> auf geröstetem Bauernbrot mit Kräuterquark	€	6,50
<b>Happenteller</b> 4 Happen mit Mett und Zwiebeln, Leberwurst, Blutwurst und Früh's Holländer	€	8,50
<b>„Veedel Krüstchen“</b> 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

---

<b>Flammkuchen „klassisch“</b> mit Crème fraîche, Speck und Lauch	€ 7,20
<b>Flammkuchen “Kölsche Art“</b> mit Senf-Apfel-Crème fraîche, Blutwurst, Äpfeln und Zwiebeln	€ 7,20
<b>Flammkuchen „vegetarisch“</b> mit Crème fraîche, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Spinatsalat und geriebenem Käse	€ 7,90
<b>Flammkuchen “Thunfisch”</b> mit Crème fraîche, roten Zwiebeln, Tomaten und Käse	€ 8,50

## NACHSPEISEN

---

<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> 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

---

<b>früh</b> KÖLSCH , direkt vom Fass	0,2 l	€	1,50
<b>früh</b> 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

<b>Süner</b> 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

---

<b>DECK</b> <i>und</i> <b>DÜNN</b> Kräuterschnaps	2 cl	€	2,40
<b>Stippesötche</b> Pfefferminzlikör	2 cl	€	2,40
<b>früh</b> 's Bierbrand aus echtem FRÜH Kölsch	2 cl	€	2,80

## ZUM MITNEHMEN FÜR ZU HAUSE

---

**früh** KÖLSCH  
Pittermännchen 10 l  
23,00 €  
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

---

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