

## Menüvorschläge/Menues

Zu den Vorspeisen reichen wir jeweils ein hausgebackenes Röggelchen oder Stangenbrot. Bitte geben Sie uns Ihre Menüwahl bis spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung bekannt. Grundsätzlich kann nur ein einheitliches Menü pro Gesellschaft bestellt werden.

*To the starters we will serve a rye-bread roll or baguette. Please inform us about the chosen menu at least two weeks before the reservation date. We can only serve one set menu per function.*

**01**

Klare Tomatenbrühe mit Gemüse  
*Tomato consommé with vegetables*

€ 4,00

\*\*\*

Bandnudeln in Gorgonzolasoße mit Blattspinat und Champignons  
*Tagliatelle in gorgonzola cream with leaf spinach and white mushrooms*

€ 9,50

\*\*\*

Vanillecreme mit Kirschragout  
*Vanilla cream with cherry ragout*

€ 2,90

---

**€ 16,40**

**02**

Champignoncremesuppe  
*Cream of mushroom soup*

€ 4,00

\*\*\*

Schweinebauch mit Hackfleisch gefüllt, dazu Salzkartoffeln und Wirsinggemüse  
*Pork belly filled with minced meat, with boiled potatoes and savoy cabbage*

€ 10,40

\*\*\*

Schokoladenpudding mit Vanillesoße  
*Chocolate cream with custard sauce*

€ 2,90

---

**€ 17,30**

**03**

Gemüsecremesuppe  
*Cream of vegetable soup*

€ 4,00

\*\*\*

Fleischkäse gebraten, mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat  
*Bavarian liver loaf with fried onions, fried potatoes and mixed salad*

€ 10,50

\*\*\*

Vanillepudding mit Schokoladensoße  
*Vanilla cream with chocolate sauce*

€ 2,90

---

**€ 17,40**

## CÖLNER HOFBRÄU P. JOSEF FRÜH KG

04

Klare Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse

*Clear potato soup with vegetables*

€ 4,00

\*\*\*

Hacksteak mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat  
*Minced meat steak with fried onions, fried potatoes and salad*

€ 10,30

\*\*\*

Grießflammerie mit Kirschkompott  
*Flummery of semonila pudding with stewed cherries*

€ 4,50

**€ 18,80**

---

05

Rindfleischsuppe mit feinen Nudeln

*Beef consommé with noodles*

€ 4,00

\*\*\*

Bratwurst "Bierkutscher Art" mit Bratkartoffeln und Möhren-Lauch-Gemüse  
*Grilled sausage with fried potatoes, carrots and leek*

€ 10,70

\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Sahne  
*Fresh fruit salad with whipped cream*

€ 5,00

**€ 19,70**

---

06

Rindfleischsuppe mit Gemüse

*Beef consommé with vegetables*

€ 4,10

\*\*\*

Schweinebraten in Frühkölschsoße, mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln  
*Roast pork in früh beer sauce, served with red cabbage and boiled potatoes*

€ 12,80

\*\*\*

Kölsches Tiramisu:  
Schokozwieback, mariniert mit Apfelkorn und Äpfeln in sahniger Creme

*Tiramisu "Cologne style"*

*Chocolate rusk marinated with apple schnapps and apples in cream*

€ 4,90

**€ 21,80**

---

07

Lauchcremesüppchen

*Cream soup of fresh leek*

€ 4,00

\*\*\*

Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Apfelkompott  
*"Rhenish Sauerbraten" (marinated beef) with dumplings and stewed apple sauce*

€ 13,95

\*\*\*

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße  
*Homemade red fruit in jelly with vanilla sauce*

€ 4,50

**€ 22,45**

---

# CÖLNER HOFBRÄU P. JOSEF FRÜH KG

08

Klare Gemüsesuppe

*Clear vegetable soup*

€ 4,00

\*\*\*

Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüsestreifen, Reis und Salat

*Fried sliced chicken with stripes of vegetables, rice and salad*

€ 13,45

\*\*\*

Mousse au chocolat

*Chocolate mousse*

€ 5,00

**€ 22,45**

---

09

Tomatencremesuppe

*Cream tomato soup*

€ 4,00

\*\*\*

Gebratene Putenbruststreifen mit Gemüse in Sahnesoße, Maccaroni und Salat

*Fried stripes of turkey breast with vegetables in cream sauce, macaroni and salad*

€ 13,45

\*\*\*

Bayerische Creme an Himbeermark

*Bavarian vanilla cream with raspberry sauce*

€ 5,00

**€ 22,45**

---

10

Grüne Bohnensuppe

*Green bean soup*

€ 4,00

\*\*\*

Seelachsfilet "Provençal" mit Salzkartoffeln und Salat

*Coalfish „Provençal“ with boiled potatoes and salad*

€ 13,45

\*\*\*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

*Apfelstrudel with vanilla sauce*

€ 6,50

**€ 23,95**

---

11

Möhren-Orangencremesüppchen

*Cream soup of carrots and orange*

€ 4,00

\*\*\*

Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit grünen Nudeln und Salat

*Pork fillet in cream mushroom sauce, green noodles and salad*

€ 17,50

\*\*\*

Biercreme mit Malzschaum

*Beer cream with malt froth*

€ 4,60

**€ 26,10**

---

## CÖLNER HOFBRÄU P. JOSEF FRÜH KG

12

Rindfleischsuppe mit Pfannkuchenstreifen

*Beef consommé with stripes of pancake*

€ 4,10

\*\*\*

Kalbsrückensteak an Paprikasoße mit hausgemachten Spätzle und Salat

*Veal steak with paprika sauce, homemade Spätzle and salad*

€ 21,50

\*\*\*

Beeren-Tiramisu

*Tiramisu with fresh berries*

€ 6,00

**€ 31,60**

---

13

Honigmelone mit Parmaschinken, garniert mit frischen Feigen

*Melon with Parma ham and fresh fig*

€ 7,10

\*\*\*

Pfifferlingscremesüppchen

*Cream soup with chanterelles*

€ 5,75

\*\*\*

Salm an Dill-Kräuterrahm mit Butterkartoffeln und Salat

*Salmon with cream dill sauce, boiled potatoes and salad*

€ 19,90

\*\*\*

Helle und dunkle mousse au chocolat

*Vanilla and chocolate mousse*

€ 5,00

**€ 37,75**

---

14

Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich

*Smoked salmon with horseradish cream*

€ 8,60

\*\*\*

„Cölner Festtagsuppe“ mit Gemüsestreifen und Eistich

*Beef consommé with vegetables and diced egg*

€ 4,40

\*\*\*

Kalbsrückensteak mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln und frischem Gemüse

*Veal steak with sauce hollandaise, boiled potatoes and fresh vegetables*

€ 21,50

\*\*\*

Williamsbirne „Domspitze“, in Weißwein gedünstet, an Karmelsoße

*Williams pear „Domspitze“ steamed in white wine, with caramel sauce*

€ 5,10

**€ 39,60**

---

CÖLNER HOFBRÄU P. JOSEF FRÜH KG

15

Rheinische Kartoffelsuppe mit Shrimps

*Cream potato soup with shrimps*

€ 5,90

\*\*\*

Rinderfilet mit Pilzen, Bratkartoffeln und Salat

*Beef fillet with mushrooms, fried potatoes and salad*

€ 28,00

\*\*\*

Schwarzwälder Kirschmousse

*Black Forest mousse*

€ 6,00

**€ 39,90**

---

Die Preise sind gültig bis zum 31.03.2012

*Prices are valid until March 31, 2012*

212/211-ch