

CÖLNER HOFBRÄU P. JOSEF FRÜH KG

Gut essen und trinken
hält Leib und Seele
zusammen.

BRAUHAUS

früh

AM DOM

Bei Früh sind alle Menschen gleich.



Was in Wien das Kaffeehaus, ist in Köln das Brauhaus. Es ist der Ort, an dem Menschen mit unterschiedlicher Herkunft, Bildung und verschiedenen Ansichten zusammenkommen.

Kurz nach der Jahrhundertwende errichtete Peter Josef Früh im ehemaligen Central Theater das Cölner Hofbräu P. Josef Früh. Schon bald wurde das Brauhaus eine Wallfahrtsstätte für Gäste aus Köln und Umgebung. Nach der Zerstörung im Krieg wurde die Fassade Am Hof 1950 erneuert und das Brauhausinnere, teilweise originalgetreu, wiederhergestellt. Mit über 500 Sitzplätzen gehört das Früh am Dom heute zu den größten Brauhäusern Kölns.

Sinnbild für die kölsche Lebensart sind unsere Köbesse, die Kölner Version der Kellner.

Berühmt für ihren Witz und ihre Schlagfertigkeit, gehören sie zu Früh wie Früh zu Köln.

Die Cölner Hofbräu Peter Josef Früh KG wurde im Jahre 1904 von Peter Josef Früh gegründet. Beliebt und geschätzt ist sein Früh Kölsch Rezept über Generationen unverändert in der Familie. Dabei hat sich an der traditionellen Verarbeitung nur allerbesten Rohstoffe bis heute nichts geändert. Für unser Kölsch und unsere traditionelle Küche gilt – damals wie heute – immer beste Qualität aus dem Hause Früh.

Genießen Sie unsere kräftig, deftig, typisch kölsche Küche und ein kühles Früh Kölsch frisch vom Fass. Wir freuen uns Sie als Gast in unserem Hause begrüßen zu dürfen!

BRAUHAUSSPEZIALITÄTEN

Tatar-Happen Rye bread roll with tartar	€ 2,65
Halven Hahn , Früh's mittelalter Holländer (min. 13 Monate gereift), Röggelchen und Butter Aged Dutch cheese (matured for min. 13 months) rye bread roll and butter	€ 4,30
Kölsche Kaviar , Blutwurst mit Zwiebelringen, Röggelchen und Butter 2,3,4 „Cologne Caviar“, black pudding with onion rings, rye bread roll and butter	€ 4,50
Leberwurst mit Röggelchen, Schwarzbrot, Gewürzgurke und Zwiebeln 2,3,4,7 Liver sausage with rye bread roll, black bread, pickle and onions	€ 5,55
„Himmel un Ääd“ , gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Apfelpüree 2,4,7 Fried black pudding with potato-apple mash	€ 9,20
Speckpfannkuchen mit gemischtem Salat 2,3 Pancake with bacon and mixed salad	€ 9,60
Hacksteak mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat 2,3 Minced meat steak with fried onions, fried potatoes and salad	€ 10,30
Junge dicke Bohnen mit Speck und Salzkartoffeln 2,3 Young broad beans with bacon and boiled potatoes	€ 10,40
Kölscher Teller , Leberwurst, Blutwurst, Speck, Holländer Käse und Kartoffelsalat, dazu Röggelchen, Schwarzbrot und Butter 2,3,4,7 Liver sausage, black pudding, bacon, Dutch cheese and potato salad served with rye bread roll, black bread and butter	€ 10,50
Frische Bratwurst mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat 2,3 Fresh grilled sausage with fried potatoes and mixed salad	€ 10,70
Hämchen , Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,3 Boiled pork knuckle with sauerkraut and mashed potatoes	€ 13,20
Kölsches Bitok , leicht angebratenes Tatar mit Kräuterquark, Bratkartoffeln und Salat 2,3 Shallow fried tatar with cream cheese, fried potatoes and salad	€ 13,30
Schlachtplatte mit Leberkloß, Kasseler, Wellfleisch und Blutwurst, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,3,4,7 Meat platter with mashed potatoes and sauerkraut	€ 13,40
Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Apfelkompott „Rhenish Sauerbraten“ (marinated beef) with dumplings and stewed apple sauce	€ 13,95
Schweinshaxe mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat 2,3 Pork knuckle with fried potatoes and mixed salad	€ 14,40
Frühteller , Medaillons vom Rind, mit Bratkartoffeln, Spiegelei, Gemüse und Salatteller 2,3 2 beef medallions with fried potatoes, fried egg, vegetables and salad	€ 19,20
Brauhauspfanne , mit Medaillons vom Schwein, Rind und Kalb, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Gemüse 2,3 Variety of medaillons with sauce hollandaise, fried potatoes and vegetables	€ 22,90

SUPPEN

Tagessuppe , mit Röggelchen Soup of the day with rye bread roll	€ 4,00
Rindfleischsuppe , mit Gemüsestreifen und Ochsenbrust, dazu ein Röggelchen Beef bouillon with vegetable strips and beef, rye bread roll	€ 4,10
Sauerkrautsuppe , „Eine Kölsche Spezialität“ mit Röggelchen 2,3 Sauerkraut-soup, „A delicacy of Cologne“ with rye bread roll	€ 4,10
Gebundene Ochsenschwanzsuppe , mit Röggelchen Oxtail soup with rye bread roll	€ 4,60
Leberknödelsuppe , mit Röggelchen Liver dumpling soup with rye bread roll	€ 4,60
Deftige Gulaschsuppe , mit Paprika und Kartoffeln, dazu ein Röggelchen 2,3 Goulash soup with pepper, potatoes and rye bread roll	€ 5,80

FÜR JEDEN ETWAS

Bockwurst mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites 2,3,4,7 Boiled pork sausage with potato salad or French fries	€ 7,50
Mettwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,3,4,7 Smoked sausage made of roughly chopped meat served with mashed potatoes and sauerkraut	€ 9,95
Schweinesülze mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salat 2,3 Pork brawn served with remoulade, fried potatoes and salad	€ 9,95
Fleischkäse gebraten mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat 2,3,7 Bavarian liver loaf with fried onions, fried potatoes and mixed salad	€ 10,50
Brauhauswurst mit Bratkartoffeln und Krautsalat 2,3,4,7 Our own special brewery sausage served with fried potatoes and cabbage salad	€ 10,60
Kleiner, bunter Salatteller Small mixed salad	€ 4,30
Bandnudeln in Gorgonzolasoße mit Blattspinat und Champignons Ribbon noodles in gorgonzola sauce with leaf spinach and white mushrooms	€ 9,50
Großer Salatteller , frische Salate der Saison mit Ei und Röggelchen Large mixed salad with egg and rye bread roll	€ 9,90
Großer Gemüseteller mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 2,3 Large vegetable plate served with sauce hollandaise and boiled parsley potatoes	€ 11,50
Blattsalate mit Putenbruststreifen an Sahnedressing, garniert mit Früchten, Röggelchen Turkey breast strips served on a bed of lettuce garnished with fruit, rye bread roll	€ 11,90
Blattsalate mit zwei Scampispießen, an Balsamicodressing, Brot-Croûtons und Röggelchen Scampi skewer on a bed of mixed salad, balsamic vinaigrette, croutons and rye bread roll	€ 11,90

FISCH

Sahne-Hering „Hausfrauen Art“ im Steintopf mit Salzkartoffeln 2,3 Pickled herring in a cream sauce served in a stone pot with boiled potatoes	€ 9,40
Holländisches Matjesfilet mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln 2,3 Dutch matje herring filets served with green beans and fried potatoes	€ 10,40

GEFLÜGEL

1/2 Hähnchen mit Pommes frites und Salat 1/2 chicken with French fries and salad	€ 12,60
Putensteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat Turkey steak with herb butter, French fries and salad	€ 13,45
Hähnchenbrustmedaillon mit Paprika-Ananas-Soße, Reis und Salat Escalope of turkey with peppers-pineapple-sauce, rice and salad	€ 13,50

SCHWEIN

Wellfleisch mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,3 Boiled pork served with mashed potatoes and sauerkraut	€ 9,90
Schweinebraten in Frühkölschsoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 2,3 Roast pork in früh beer sauce served with red cabbage and boiled potatoes	€ 11,80
Schweinekotelett (ca. 250 g) mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat 2,3 Pork chop (ca. 250 g) served with herb butter, fried potatoes and salad	€ 12,20
Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,3 Smoked pork loin served with mashed potatoes and sauerkraut	€ 12,80
Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat Pork escalope served with French fries and salad	€ 12,90
Jägerschnitzel vom Schweinerücken, naturgebraten, mit Pommes frites und Salat Pork escalope „hunter style“ served with mushroom cream sauce, French fries and salad	€ 13,80
Schweinefilet mit Sauce Hollandaise, grünen Bohnen und Bratkartoffeln 2,3 Loin of pork with sauce hollandaise, green beans and fried potatoes	€ 17,50

RIND

Rindergulasch mit Salzkartoffeln und Salat 2,3 Hungarian goulash served with boiled potatoes and salad	€ 11,95
Portion Tatar mit Eigelb, Röggelchen, Schwarzbrot und Butter Tartar egg-yolk, rye bread roll, black bread and butter	€ 12,30
Ochsenbrust mit Kräuter-Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Salat 2,3 Boiled beef served with herb horseradish sauce, boiled potatoes and salad	€ 12,70
Roastbeef kalt, rosa gebraten, mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salat 2,3 Cold roast beef „medium“ with remoulade, fried potatoes and salad	€ 17,50
Rumpsteak mit Bratkartoffeln und Salat, wahlweise mit Meerrettich, Kräuterbutter oder Zwiebeln 2,3 Rump steak served with fried potatoes and salad, optionally with horseradish, herb butter or onions	€ 23,00

KALB

Kalbfleischklößchen auf Bandnudeln mit Champignons, Sahneseife und gemischtem Salat Veal meatballs served on a bed of ribbon noodles with white mushrooms in a cream sauce and salad	€ 11,80
Kalbshüftsteak mit Champignons, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Salat 2,3 Veal steak with white mushrooms, sauce hollandaise, fried potatoes and salad	€ 18,95
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salat Breadcrumbsed escalope of veal served with French fries and salad	€ 20,20

EIERSPEISEN

3 Spiegeleier mit Speck, Bratkartoffeln und Salat 2,3 3 fried eggs with bacon, fried potatoes and salad	€ 8,90
3 Rühreier mit Schinken, Bratkartoffeln und Salat 2,3 3 scrambled eggs with ham, fried potatoes and salad	€ 10,10

WARME KRÜSTCHEN

Bockwurst mit Röggelchen 2,3,7 Sausage with rye bread roll	€ 5,20
Mettwurst mit Röggelchen 2,3,4,7 Smoked sausage with rye bread roll	€ 5,40
Frische Bratwurst mit Röggelchen Fresh fried sausage with rye bread roll	€ 5,70
Rindergulasch mit Röggelchen Beef goulash with rye bread roll	€ 6,50

KINDERTELLER (BIS 12 JAHRE)

Nudeln mit Hackfleischsoße Noodles with minced meat sauce	€ 3,70
Putenschnitzel paniert, mit Pommes frites Breadcrumbs turkey escalope with French fries	€ 3,90
1 Paar Wiener Würstchen mit Pommes frites 2,3 2 small wiener with French fries	€ 3,90

KÄSE-SPEZIALITÄTEN

Hausgemachter Bier-Kräuter-Käse , garniert mit Radieschen und Tomaten, dazu Bratkartoffeln 2,3 „A specialty of the house“, beer-herb cheese garnished with radishes and tomatoes served with fried potatoes	€ 7,40
Hausgemachter Pfefferkäse mit Strauchtomaten an Balsamicoglace und Bratkartoffeln 2,3 „A specialty of the house“, pepper cheese with vine tomatoes in a balsamic dressing and fried potatoes	€ 7,50
Camembert gebacken, mit Preiselbeeren und gebackener Petersilie, dazu Toast und Butter Deep-fried camembert served with cranberry jelly and parsley with toast and butter	€ 7,95
Käseteller (Holländer Käse, Camembert, Bier- und Pfefferkäse), dazu Bauernbrot, Schwarzbrot und Butter Cheese plate (Dutch cheese, camembert, beer and pepper cheese), served with farmhouse bread, black bread and butter	€ 9,90

NACHSPEISEN

Hausgemachte Rote Grütze von frischen Früchten, mit Vanillesoße Homemade red fruit in jelly with vanilla sauce	€ 4,50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße Homemade „Apfelstrudel“ with vanilla sauce	€ 6,50

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 7 = mit Phosphat, 9 = koffeinhaltig




GETRÄNKEKARTE

früh KÖLSCH, direkt vom Fass	0,20 ltr.	€ 1,70
Glas Rotwein, trocken	0,20 ltr.	€ 4,50
Glas Weißwein, halbtrocken	0,20 ltr.	€ 4,50
Flasche von Buhl, Pfalz, Riesling Kabinett, trocken	0,75 ltr.	€ 20,50
Flasche Skuriles, Rheinhessen, Rotwein Cuvée, trocken	0,75 ltr.	€ 28,50
Flasche Piccolo, Geldermann	0,20 ltr.	€ 9,30
Flasche Sekt, Geldermann	0,75 ltr.	€ 30,00
Berentzen Apfelkorn, 25%	2 cl	€ 1,70
SÜNNER KORN , 32%	2 cl	€ 1,70
<i>SÜNNER Korn-NY</i> , 38%	2 cl	€ 2,50
SÜNNER WACHOLDER-GEIST , 38%	2 cl	€ 2,50
Smirnoff Wodka Red Label, 37,5%	2 cl	€ 2,90
Asbach Uralt, 38%	2 cl	€ 3,00
Kirschwasser, 40%	2 cl	€ 3,20
Aquavit (Malteserkreuz), 40%	2 cl	€ 3,20
Eversbusch, 46%	2 cl	€ 3,20
1 Flasche Original Underberg, 44%	2 cl	€ 3,20

HERSTELLUNG NACH HAUSEIGENER REZEPTUR

DECK-UND DÜNN , Kräuterschnaps 38%	2 cl	€ 2,60
Alter Mann , Gespritzter 32%	2 cl	€ 2,30
Stippfötche , Pfefferminzlikör 32%	2 cl	€ 2,60

ALKOHOLFREI

früh KÖLSCH, alkoholfrei	Fl. 0,33 ltr.	€ 2,60
Sünner Malztrunk	Fl. 0,33 ltr.	€ 2,70
 1,9	Fl. 0,20 ltr.	€ 2,30
 1,3	Fl. 0,20 ltr.	€ 2,30
GEROLSTEINER SPRUDEL	Fl. 0,25 ltr.	€ 2,50
GEROLSTEINER <i>Naturrell</i>	Fl. 0,25 ltr.	€ 2,50
GEROLSTEINER <i>Apfelschorle</i>	Fl. 0,25 ltr.	€ 2,80
Bad Hönninger Apfelsaft, 100% Fruchtgehalt	Fl. 0,20 ltr.	€ 2,50
Bad Hönninger Orangensaft, 100% Fruchtgehalt	Fl. 0,20 ltr.	€ 3,00
Milch	Gl. 0,20 ltr.	€ 1,20
 Eistee 3	Gl. 0,20 ltr.	€ 1,60
Tasse Kaffee 9	0,18 ltr.	€ 2,20
Henkelbecher Kaffee 9	0,28 ltr.	€ 3,40
Kännchen Kaffee 9	0,30 ltr.	€ 4,40
Tee (versch. Sorten)	Gl. 0,20 ltr.	€ 2,20
Kännchen Tee mit Zitrone	0,40 ltr.	€ 4,20
Große Tasse Kakao	0,28 ltr.	€ 3,40

Speisen und Getränke inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Unser Personal ist angewiesen nach Cent abzurechnen; bitte verlangen Sie eine schriftliche Abrechnung. Bei Reklamationen wenden Sie sich bitte direkt an den Restaurantleiter. Wir bitten unsere verehrten Gäste auf die Garderobe selbst zu achten, da für abhandlungskommene Garderobe keine Haftung übernommen wird. Diese Karte können Sie zum Selbstkostenpreis von 2,70 Euro erwerben.

Keine ec- und Kreditkarten. No electronic cash or credit cards accepted. Ein Geldautomat befindet sich im Brauhauskeller.

Unser Partner für
Köstlichkeiten aus Fleisch:



BRAUHAUS

früh

AM DOM

Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG
Am Hof 12–18 · 50667 Köln
Tel.: (0221) 2613-211 · Fax: (0221) 2613-299
www.frueh.de · HRA 396 · Amtsgericht Köln