

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

BRAUHAUSKELLER

früh
AM DOM

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

BRAUHAUSKELLER

früh
AM DOM

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