

CÖLNER HOFBRÄU FRÜH KG

Gut essen und trinken
hält Leib und Seele
zusammen.

BRAUHAUSKELLER

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.

Ein Teil der Früh Geschichte lag lange verborgen: unser Brauhauskeller. Der ehemalige Gär- und Lagerkeller der Brauerei Früh am Dom konnte erst durch die Verlegung der Braustätte nach Feldkassel für die Gastronomie genutzt werden. Die mittelalterlichen Gewölbe mit romanischen Bögen und hohen Kappendecken wurden aufwendig freigelegt und restauriert. Köln's erster Brauhauskeller wurde 1998 im Früh am Dom eröffnet.

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!

TYPISCH FRÜH

Halven Hahn, dazu Röttgelchen und Butter

Früh's mittelalter Holländer, mindestens 13 Monate gereift
Aged Dutch cheese with a side of rye bread roll and butter

Kölsche Kaviar ^{2,3,4}

Blutwurst mit Zwiebelringen, Röttgelchen und Butter
Cologne Caviar blood sausage with onion rings and rye bread roll

Leberwurst ^{2,4}

mit Röttgelchen, Schwarzbrot und Gewürzgurke
Liver sausage with rye bread roll, black bread and pickle

Früh's hausgemachte Bierhaxensülze ^{2,3}

mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salat
Homemade beer pork shank in aspic with remolade sauce, fried potatoes and salad

Hämchen (Eisbein) ²

mit Sauerkraut und Püree
Pork knuckle boiled, sauerkraut and mashed potatoes

Oma Früh's Riesenkotelette (ca. 600 g)

paniert und mit gemischtem Salat
Big pork cutlet (ca. 600 g) breadcrumbed and mixed salad

Rheinischer Sauerbraten

mit Klößen und Rotkohl
Rheinish „Sauerbraten“ (marinated beef) with dumplings and red cabbage

Schinkenhaxe (ca. 1200 g) vom Flammwandgrill ^{2,3}

mit Bratkartoffeln
Pork shank (ca. 1200 g) from the flame front grill with fried potatoes

Unser Renner für
den großen Durst zum
Selberzapfen!

früh's Pitter



5,0 oder 10,4 Itr. je Liter € 7,90



BRAUSHAUSKELLER-SPEZIALITÄTEN**Brauersuppe mit Röttgelchen**

Kräftige Rinderbrühe mit Gemüse- und Pfannkuchenstreifen
Hearty beef broth with strips of vegetable and thin pancake

Passierte Kartoffelsuppe „rheinisch“ ^{2,3,4}

mit Mettwurstscheiben und Röttgelchen
Früh's potato soup with slices of cured spiced pork sausage and rye bread roll

Gulaschsuppe Oma Früh

im Brotlaib
Grandma Früh's goulash soup served in a bread bowl

Brauknechtsteller ^{2,3}

3 Rühreier mit gekochten Schinkenstreifen, Bratkartoffeln und gemischtem Salat
3 scrambled eggs with strips of cooked ham, fried potatoes and mixed salad

Maccaroni ^{2,3}

mit Schinken und Broccoli in Käsesahnesauce, dazu gemischter Salat
Maccaroni with ham and broccoli in a creamy cheese sauce and mixed salad

Schweinebraten ^{2,3}

in Frühkölschsauce mit Rotkohl und Bratkartoffeln
Roast pork in Frühbeer sauce served with red cabbage and fried potatoes

1/2 Hähnchen ^{2,3}

vom Flammwandgrill, mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat
1/2 chicken from the flame front grill with fried potatoes and mixed salad

Braumeisterschmaus ^{2,3}

2 kleine Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse
2 small pork cutlets with fried potatoes and fresh vegetables

Putensteak vom Grill

mit Curry-Ananas-Sauce und Reis, dazu Salat
Grilled turkey escalope with curry-pineapple sauce served with rice and salad

Brauer's Leibspeise ^{2,3}

Jägerschnitzel vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln und Salat
Pork escalope „Hunter style“ served with fried potatoes and salad

Brauerherren Mahlzeit ^{2,3}

Rinderhüftmedaillons mit Pfefferrahm, Bratkartoffeln und Salat
Beefmedaillons in a creamy pepper sauce, fried potatoes and salad

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ^{2,3}

mit Bratkartoffeln und Salat
Wiener Schnitzel, breadcrumbed and fried veal scallop with fried potatoes and salad

VON FRÜH BIS SPÄT – FÜR DEN GROSSEN UND KLEINEN HUNGER**Happen mit Mett** ^{2,3}

Ein Happen mit Mett und Zwiebelwürfeln
A sandwich with sausage spread and chunks of onion

Bockwurst ^{2,3,4,7}

mit Kartoffelsalat
Bockwurst sausage with potato salad

Sahne-Hering Hausfrauenart

im Steintopf mit Salzkaroffeln
Pickled herring, in stone pot with boiled potatoes

Brauer's Max ^{2,3}

Bauernbrot mit gekochtem Schinken, Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat
Farmer's brad with cooked ham, fried egg and homemade potato salad

Käseteller

Holländer, Camembert, Bier- und Pfefferkäse mit Brot und Butter
Dutch cheese, camembert, beer and pepper cheese with bread and butter

Großer Salatteller

mit Ei, frischen Salaten der Saison, dazu ein hausgebackenes Röttgelchen
Large salad platter with egg, fresh seasonal salads comes with a rye bread roll

Holländischer Matjes ^{2,3}

mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln
Dutch Matjes herring served with green beans and fried potatoes

Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen

an Sahnedressing, garniert mit Ei und Tomate, dazu ein Röttgelchen
Salad with fried stripes of chicken, with cream sauce, egg, tomatoe and rye bread roll

KINDERTELLER (FÜR KINDER BIS 12 JAHRE)**Putenschnitzel** ^{2,3}

paniert mit Bratkartoffeln
Breadcrumbed turkey escalope with fried potatoes

1 Paar Wiener Würstchen ^{2,3}

mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln
2 little wiener with potatoe salad or fried potatoes

Nudeln

mit Hackfleischsauce
Noodles with minced meat sauce

IN DER HEISSEN EISENPFANNE AUF DEN TISCH**Brauer-Pfanne** ^{2,3}

Kartoffeln, Bauchspeck, Tomaten, Kräuter und Eier, dazu kleiner Salat
Potatoes, bacon, tomatoes, herbs and eggs, small size salad

Kölsche Pfanne ^{2,3,4}

Gebatene Blutwurst mit Bratkartoffeln und geschmorten Äpfeln und Zwiebeln
Fried blood sausage with fried potatoes, stewed apples and onion rings

Fleischkäse-Pfanne ^{2,3,4}

mit Spiegelei auf geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln, dazu grüne Bohnen
Liver cheese with fried egg on stewed onions and fried potatoes, with green beans

Bratwurst-Pfanne „rheinisch“ ^{2,3}

Frische Bratwurst mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse
Fresh grilled sausage with fried potatoes and fresh vegetables

Vegetarische Gemüse-Pfanne

mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
Vegetarian vegetable-pan with sauce Hollandaise and boiled salted potatoes

Hähnchen-Pfanne

Geschnetzeltes Hähnchenfleisch gebraten, mit Gemüstreifen im Reisrand und gemischtem Salat
Fried strips of chicken with vegetable strips surrounded by a rim of rice and mixed salad

Haxen-Pfanne ^{2,3}

Haxenfleisch gebraten, mit frischem Gemüse, Bratkartoffeln und Bratensauce
Fried pork shank with fresh vegetables, fried potatoes and gravy

Brauhauskeller Pfanne ^{2,3}

Verschiedene Medallions mit Champignons, frischem Gemüse, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln
Variety of medallions with mushrooms, fresh vegetables, sauce Hollandaise and fried potatoes

NACHSPEISEN**Große Laugenbrezel (ca. 250 g)**

auch zum Mitnehmen
Big pretzel (ca. 250 g) also for take away

Hausgemachte Rote Grütze

von frischen Früchten, mit flüssiger Sahne
Pudding of fresh red berries with liquid cream

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanillesauce
Homemade „Apfelstrudel“ with vanilla sauce

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.
Glas Rotwein , trocken	0,20 ltr.
Glas Weißwein , halbtrocken	0,20 ltr.
Flasche Piccolo , Geldermann	0,20 ltr.
Flasche Sekt , Geldermann	0,75 ltr.
Berentzen Apfelkorn , 25%	2 cl
SÜNNER KORN , 32%	2 cl
SÜNNER Hon-Nr. , 38%	2 cl
Smirnoff Wodka Red Label , 37,5%	2 cl
Asbach Uralt , 38%	2 cl
Schladerer Obstwasser , 42%	2 cl
Aquavit (Malteserkreuz) , 40%	2 cl

HERSTELLUNG NACH HAUSEIGENER REZEPTUR

DECK und DÖNN , Kräuterschnaps 38%	2 cl
Alter Mann , Gespritzter 32%	2 cl
Stippesfütche , Pfefferminzlikör 32%	2 cl

ALKOHOLFREI

früh KÖLSCH , alkoholfrei	Fl. 0,33 ltr.
Sünner Malztrunk	Fl. 0,33 ltr.
Coca-Cola ^{1,9}	Fl. 0,20 ltr.
Fanta ^{1,3}	Fl. 0,20 ltr.
GEROLSTEINER SPRUDEL	Fl. 0,25 ltr.
GEROLSTEINER <i>Naturell</i>	Fl. 0,25 ltr.
GEROLSTEINER Apfelschorle	Fl. 0,25 ltr.
Bad Hönninger Apfelsaft , 100% Fruchtgehalt	Fl. 0,20 ltr.
Bad Hönninger Bio Hollunder , Biologisches Erfrischungsgetränk	Fl. 0,25 ltr.
Bad Hönninger Bio Litschi , Biologisches Erfrischungsgetränk	Fl. 0,25 ltr.
Bad Hönninger Orangensaft , 100% Fruchtgehalt	Fl. 0,20 ltr.
Milch	Gl. 0,20 ltr.
Nestlé Eistee ³	Gl. 0,20 ltr.
Henkelbecher Kaffee ⁹	0,28 ltr.
Tee (versch. Sorten)	Gl. 0,20 ltr.

Speisen und Getränke incl. 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 Geschäftsführer. Wir bitten unsere verehrten Gäste auf die Garderobe selbst zu achten, da für abhandengekommene Garderobe keine Haftung übernommen wird. Diese Karte können Sie zum Selbstkostenpreis von 2,70 Euro erwerben.

Keine ec- und Kreditkarten. Geldautomat am Treppenaufgang. No electronic cash or credit cards accepted.

BRAUHAUSKELLER

früh

AM DOM

Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG
Am Hof 12–18 · 50667 Köln
Tel.: (0221) 2613-240 · Fax: (0221) 2613-299
www.frueh.de · HRA 396 · Amtsgericht Köln