

CÖLNER HOFBRÄU P. JOSEF FRÜH KG

Em Golde Kappes



Vun fröh bes späd
ov Fleisch, ov Fesch
em Golde Kappes
opgedesch

früh
EM GOLDE KAPPES

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.

1913 vom Nippeser Wirt Matthias Becker eröffnet, war die Kneipe op d'r Eck über Generationen in Familienbesitz, bis sie im Jahr 2009 von der Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG übernommen wurde. Auch nach der Runderneuerung hat das Lokal sein unverwechselbares Gesicht behalten. Auf zwei Etagen und in drei Räumen können Sie so feiern, wie sie es wünschen. Sie möchten die Räume für eine Feier exklusiv buchen? Wir freuen uns über Ihre Anfrage.

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!

ZUPP – SUPPE

Dageszupp met Röttgelche	€ 3,60
Tagessuppe mit Röttgelchen	
Ääzezupp met Röttgelche ^{2,3}	€ 3,70
Erbsensuppe mit Röttgelchen	
Linsezupp met Röttgelche ^{2,3}	€ 3,70
Linsensuppe mit Röttgelchen	
Rindfleischzupp met Pannekoche-Striefe un Fleischdöbelcher met Röttgelche	€ 3,90
Rindfleischsuppe mit Pfannkuchenstreifen, Rindfleischwürfeln und Röttgelchen	
Gulaschzupp met Paprika, Äädäppel un Röttgelche ^{2,3}	€ 5,30
Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Röttgelchen	

KÖLSCHE SPEZIALITÄTE – KÖLSCHE SPEZIALITÄTEN

Brauer-Toast	€ 6,80
geröss Graubrud met Schinkespeck, Tomat, Gewürzgurk un Öllig, met Kis üvverbacke Brauer-Toast, geröstetes Graubrot mit Schinkenspeck, Tomate, Gewürzgurke und Zwiebeln, mit Käse überbacken	
Kappes-Burger ^{2,3,4,7}	€ 7,90
gebrod Blodwoosch op Rievkoche met Appelkompott un usgelooße Öllig Kappes-Burger, gebratene Blutwurst auf Reibekuchen mit Apfelkompott und Schmorzwiebeln	
Himmel un Ääd met Blodwoosch ^{2,3,4,7}	€ 8,50
Gebratene Blutwurst auf Kartoffelstampf mit Apfelkompott und Schmorzwiebeln	
Speckpannekoche met Schlot ^{2,3}	€ 8,80
Speckpfannkuchen mit Salat	
Junge decke Bunne met Speck un Äädäppel ^{2,3}	€ 8,90
Junge dicke Bohnen mit Speck und Kartoffeln	
Fresche Brodwoosch met Brodäppel un Schlot ^{2,3}	€ 10,10
Frische Bratwurst mit Bratkartoffeln und Salat	
Hämmche met Suure Kappes un hausgemahtem Püree ^{2,3}	€ 11,70
Eisbein mit Sauerkraut und hausgemachtem Püree	
Rheinische Suurbrode met Klös un Appelkompott ^{2,3}	€ 12,50
Rheinischer Sauerbraten mit Klößen und Apfelkompott	

Jeden Dienstag: Schnitzeltag

Jeden Donnerstag: Haxentag (ofenfrisch gebraten, mit Bratkartoffeln und Salat)

FÜR JEDER JET – FÜR JEDEN WAS

Metthäppche ^{2,3} Metthappen	€ 1,95
Ne Happe met Tatar Tatar-Happen	€ 2,35
Ne Halve Hahn Früh's mittelalter Holländer (min. 13 Monate gereift) Röttgelchen und Butter	€ 3,80
Kölsche Kaviar met Öllig ^{2,3,4,7} Blutwurst mit Zwiebeln, Röttgelchen und Butter	€ 4,10
Levverwoosch met Röttgelche ^{2,3,4,7} Leberwurst mit Röttgelchen	€ 4,50
Toast Hawaii ^{2,3} Toast mit Schinken und Ananas, überbacken mit Käse	€ 6,00
Bockwoosch met huusgemahtem Ääpelschlot (oder Fritte) ^{2,3,4} Bockwurst mit hausgemahtem Kartoffelsalat (oder Pommes frites)	€ 6,20
Russisch Ei met huusgemahtem Ääpelschlot Russische Eier auf hausgemahtem Kartoffelsalat	€ 6,80
Herringsstipp un Äädäppel ^{2,3} Sahnehering und Kartoffeln	€ 8,70
Stramme Max met 2 Speegeleier un Ääpelschlot ^{2,3} Strammer Max mit 2 Spiegeleiern, gekochtem Schinken und Kartoffelsalat	€ 8,80
Große Schlotteller met Schlot us de Johreszigg, Tomate, Ei un Röttgelche Großer Salatteller mit Salaten der Saison und Tomate, Ei, dazu Röttgelchen	€ 9,00
Fleischkis met Öllig, Ei, Brodääpел un Kappeschlot ^{2,3} Fleischkäse mit Schmor-Zwiebeln, Bratkartoffeln und Krautsalat	€ 9,30
Hämmchefleisch met decke Bunne un Äädäppel ^{2,3} Hämchenfleisch mit dicken Bohnen und Salzkartoffeln	€ 10,50
Ne große Schlotteller met Striefe vun der Put, huusgemahter Schlotzauß un Parmesankis "Chef Salat" Gebratene Putenbruststreifen auf Blattsalaten mit Hausdressing und geriebenem Parmesan	€ 10,60
Schweinebrode en Fröhkölschzauß met Äädäppelsklöß un Kappeschlot Schweinebraten in Fröhkölschsoße mit Kartoffelklößen und Krautsalat	€ 10,80
Rudbarschfilet gebrode met Tomate, Champignons un Krüggcher, Äädäppel un Schlot ^{2,3} Rotbarschfilet gebraten mit Tomaten, Champignons und Kräutern, Kartoffeln und Salat	€ 12,50

FÜR JEDER JET – FÜR JEDEN WAS

Flammkuchen „klassik“ mit Crème fraîche, Speck und Porree ^{2,3}	€ 6,00
Flammkuchen „vegetarisch“ mit Crème fraîche, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Spinat und geriebenem Käse	€ 6,30
Spanisches Omelette mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven und geriebenem Käse, dazu Salzkartoffeln	€ 8,95
Schweinesülze mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salat ^{2,3}	€ 9,35
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites	€ 9,50
Holländisches Matjesfilet mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln ^{2,3}	€ 9,80
Portion Tatar mit Ei, Zwiebeln, Sardellen und Kapern dazu Brot und Butter	€ 10,80
Putenmedaillons auf Toastbrot mit Kräuterchampignons und Tomatenwürfeln, mit Käse überbacken und Salat	€ 10,90
Ungarisches Gulasch mit Nudeln und Salat	€ 10,90
Haxenfleisch mit jungem Gemüse und Bratkartoffeln ^{2,3}	€ 10,90
Hähnchenbrustmedaillons in Ananas-Currysoße, mit Mandelreis und gebackenem Pfirsich	€ 11,50
2 Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat	€ 11,60
Ochsenbrust mit Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln und Salat ^{2,3}	€ 11,70
Kasseler mit Sauerkraut und hausgemachtem Püree ^{2,3}	€ 11,90
Schlachtplatte mit Kasseler, Bauch, Blutwurst, Leberknödel auf Sauerkraut und hausgemachtem Püree ^{2,3,4,7}	€ 12,20
Jägersteak vom Schweinerücken, Champignonsoße, Pommes frites und Salat	€ 12,20
Hüftsteak vom Angus-Rind mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat ^{2,3}	€ 16,10

JET FÜR ZWESCHENDURCH – FÜR ZWISCHENDURCH

Bockwurst mit Röggelchen ^{2,3,4,7}	€ 4,60
Gulasch mit Röggelchen	€ 5,80
Rindfleisch mit Röggelchen	€ 6,00

EN DER HEISSE PANN OP DER DESCH – IN DER HEISSEN PFANNE AUF DEN TISCH

Brauer-Pann met Äädäppel, Speck, Tomate, Krüggcher un Ei ^{2,3}	€ 8,90
Brauer-Pfanne mit Kartoffeln, Speck, Tomaten, Kräutern und Eiern, dazu Salat	
Brodwoosch-Pann met Nürnberger Brodwöösch, suure Kappes un hausgemahtem Püree ^{2,3,4}	€ 9,70
Bratwurstpfanne Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	
Vegetarische Jemöspann ^{2,3}	€ 10,50
Vegetarische Gemüse-Pfanne mit Kräutersoße, Champignons und Kartoffeln	
Suure Kappes-Pann met Kasselerdöbbelcher ^{2,3}	€ 11,80
Sauerkraut-Pfanne mit Kasselerstückchen, Speckscheiben, Apfelstücken, Zwiebeln und Bratkartoffeln	
Brauerherren-Pann	€ 14,90
Medaillons von der Rinderhüfte, Hähnchenbrust und Schweinerücken, gebratene Champignons und Bratkartoffeln mit Sauce Hollandaise und gemischtem Salat	

HUUSGEMAHTE RIEVKOCHE – HAUSGEMACHTE REIBEKUCHEN

2 Rievkoche met Brud un Botter oder Appelkompott ^{2,3}	€ 3,60
2 Reibekuchen mit Brot und Butter oder Apfelkompott	
4 Rievkoche met Brud un Botter oder Appelkompott ^{2,3}	€ 5,60
4 Reibekuchen mit Brot und Butter oder Apfelkompott	
Große Rievkoche met Tomate un Kis üvverbacke ^{2,3}	€ 6,30
Großer Reibekuchen mit Tomaten und Käse überbacken	

FÖR UNS KLEIN PÄNZ (BES 12 JOHR) – KINDERTELLER (BIS 12 JAHRE)

1 Paar Wiener Wööscher met Fritte oder Ääpelschlot ^{2,3,4,7}	€ 3,50
1 Paar Wiener Würstchen mit Pommes frites oder Kartoffelsalat	
Puteschnitzel paneet, met Fritte	€ 3,70
Putenschnitzel paniert mit Pommes frites	

SENIORETELLER – SENIORENTELLER



Ungarische Gulasch met Nudele un Schlot	€ 7,50
Ungarisches Gulasch mit Nudeln und Salat	
Suurbrode met Äädäppelskloß un rude Kappes	€ 8,50
Sauerbraten mit Kartoffelkloß und Apfelrotkohl	
Hähnchebrossmedaillons met Champignonzauf, Ries un Schlot	€ 8,50
Hähnchenbrustmedaillons an Champignonsoße, Reis und Salat	

JET FÖR DONOH – DESSERT

Armer Ritter mit Zimtzucker und Fruchtkompott	€ 2,90
Kleiner Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker	€ 4,00

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


GETRÄNKEKARTE

 KÖLSCH , direkt vom Fass	0,20 l	€ 1,35
 Radler	Fl. 0,33 l	€ 2,80
Glas Rotwein , Qualitätswein, trocken	0,20 l	€ 4,00
Glas Weißwein , Qualitätswein, trocken	0,20 l	€ 4,00
Flasche Piccolo , Geldermann	0,20 l	€ 8,70
Flasche Sekt , Geldermann	0,75 l	€ 24,00
Berentzen Apfelkorn , 25%	2 cl	€ 1,50
SÜNNER KORN , 32%	2 cl	€ 1,50
<i>SÜNNER Hom.Nr.</i> , 38%	2 cl	€ 2,20
SÜNNER WACHOLDER-GEIST , 38%	2 cl	€ 2,10
Kirschwasser , 40%	2 cl	€ 2,50
Asbach Uralt , 38%	2 cl	€ 2,60
Aquavit (Malteserkreuz) , 40%	2 cl	€ 2,60
Smirnoff Wodka Red Label , 37,5%	2 cl	€ 2,70
Eversbusch , 46%	2 cl	€ 2,80
Trester , 43%	2 cl	€ 2,90
1 Flasche Original Underberg , 44%	2 cl	€ 2,90

HERSTELLUNG NACH HAUSEIGENER REZEPTUR

 DECKmDÜNN , Kräuterschnaps 38%	2 cl	€ 2,20
Älter Mann , Gespritzter 32%	2 cl	€ 2,20
 Stippfötche , Pfefferminzlikör 32%	2 cl	€ 2,20

ALKOHOLFREI

 KÖLSCH , alkoholfrei	Fl. 0,33 l	€ 2,40
Sünner Malztrunk	Fl. 0,33 l	€ 2,40
 Coca-Cola 1,9	Fl. 0,20 l	€ 2,10
 Fanta 1,3	Fl. 0,20 l	€ 2,10
GEROLSTEINER SPRUDEL	Fl. 0,25 l	€ 2,20
GEROLSTEINER <i>Naturrell</i>	Fl. 0,25 l	€ 2,20
GEROLSTEINER <i>Apfelschorle</i>	Fl. 0,25 l	€ 2,45
Bad Hönninger Apfelsaft , 100% Fruchtgehalt	Fl. 0,20 l	€ 2,15
Bad Hönninger Orangensaft , 100% Fruchtgehalt	Fl. 0,20 l	€ 2,40
Glas Milch	0,20 l	€ 1,10
 Eistee 3	0,25 l	€ 1,35
Tasse Kaffee 9		€ 2,00
Große Tasse Kaffee 9		€ 3,00
Glas Tee mit Zitrone		€ 2,00
Große Tasse Kakao		€ 2,00

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 abhandengekommene Garderobe keine Haftung übernommen wird. Diese Karte können Sie zum Selbstkostenpreis von 2,70 Euro erwerben. Zum Wohle unserer Gäste ist unserem Bedienungspersonal der Genuss von Alkohol während der Dienstzeit nicht gestattet.

Wir akzeptieren keine ec- und Kreditkarten. No electronic cash or credit cards accepted.

Unser Partner für
Köstlichkeiten aus Fleisch:



früh

EM GOLDE KAPPES

Öffnungszeiten

Montag – Samstag von 10.00 bis 24.00 Uhr

Feiertag von 10.00 bis 22.00 Uhr

Täglich ab 10.00 Uhr Frühstück zünftig und lecker!

Em Golde Kappes
Brauhaus der Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG
Neusser Str. 295 · 50733 Köln
Tel.: (0221) 922926-40 · Fax: (0221) 922926-49
www.frueh.de · HRA 396 · Amtsgericht Köln