



## Wir empfehlen Ihnen Früh-Kölsch und andere edle Tropfen.

<b>früh KÖLSCH</b> (direkt vom Fass) .....	0,2 ltr.
<b>früh KÖLSCH</b> – ALKOHOLFREI .....	0,33 ltr. Fl.
<b>SÜNNER</b> Malztrunk .....	0,33 ltr. Fl.
Sandemann Sherry Medium/Dry .....	5 cl
Campari Orange .....	4 cl
Campari Soda .....	4 cl
Campari pur .....	4 cl
Martini weiß .....	5 cl
Flasche <b>Coca-Cola</b> <sup>1,9</sup> / <b>Coca-Cola</b> <sup>1,9</sup> <i>light</i> .....	0,2 ltr.
Flasche <b>Fania</b> <sup>1,3</sup> .....	0,2 ltr.
Flasche GEROLSTEINER SPRUDEL / GEROLSTEINER <i>Naturell</i> .....	0,25 ltr.
Flasche GEROLSTEINER SPRUDEL / GEROLSTEINER <i>Naturell</i> .....	0,75 ltr.
Flasche BAD HÖNNINGER Apfelsaft, 100% Fruchtgehalt .....	0,2 ltr.
Flasche BAD HÖNNINGER Orangensaft, 100% Fruchtgehalt .....	0,2 ltr.
Flasche BAD HÖNNINGER Bio Holunder, Biologisches Erfrischungsgetränk .....	0,25 ltr.
Flasche BAD HÖNNINGER Bio Litschi, Biologisches Erfrischungsgetränk .....	0,25 ltr.
Flasche Bitter Lemon <sup>10</sup> .....	0,2 ltr.
Flasche GEROLSTEINER <b>Apfelschorle</b> .....	0,25 ltr.

Nach hauseigener Rezeptur hergestellt:

<b>DEGRUND</b> 38% Bitterlikör - auf Wunsch mit Eis serviert. ....	2 cl
<b>Stippfötche</b> 32% Pfefferminzlikör mit Bitterer – auf Wunsch mit Eis serviert. ....	2 cl
<b>Alter Mann</b> 33% Gespritzter mit Bitterer. ....	2 cl
<b>SÜNNER Hom No1</b> 38% .....	2 cl
Aquavit (Malteserkreuz), 40% .....	2 cl
Aalborg Jubiläums Aquavit, 42% .....	2 cl
Schladerer Kirschwasser, 42%/ Himbeergeist, 42%/ Williams Birne, 42% .....	2 cl
Fernet Branca, 40% .....	2 cl
Cognac Hennessy fine, 40% .....	2 cl
Baileys, 17% .....	2 cl
Grappa Frattina di Moscato, 40% .....	2 cl
Grappa il Merlot di Nonino, 40% .....	2 cl
Calvados Gilbert Carte Verte, 40% .....	2 cl

Tasse Kaffee

Milchkaffee

Großer Kakao mit Sahne

Glas Tee mit Zitrone

Espresso Doppio

Espresso / Espresso Macchiato

Cappuccino

Latte Macchiato

## Unser Weinangebot entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte.

Speisen und Getränke incl. Bedienungsgeld und gesetzl. MwSt. Unser Personal ist angewiesen, nach Cent abzurechnen. Bitte verlangen Sie eine schriftl. 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 erwerben.

Zusatzstoffe: <sup>1</sup> = mit Farbstoff(en), <sup>3</sup> = mit Antioxidationsmittel, <sup>9</sup> = koffeinhaltig, <sup>10</sup> = chininhaltig



Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG  
Am Hof 12-18, 50667 Köln, Telefon: 02 21/26 13-2 60, Fax: -2 99  
[www.frueh.de](http://www.frueh.de) · HRA 396, Amtsgericht Köln

# Das Drei Kronen Restaurant am Dom.



HOFBRÄUSTUBEN  
**früh**  
AM DOM

**SUPPEN**

**Klare Fischbouillon** mit Flusskrebsschwänzen  
Fish-bouillon with crayfish

**Schaumsüppchen von Kaiserschoten** mit Ingwer und Tafelspitzstreifen  
Mousseline soup of snow peas with ginger and stripes of soured boiled rump

**Aufgeschlagene Paprikasuppe** mit gebratener Jakobsmuschel  
Cream of paprika with grilled scallop

**VORSPEISEN**

**Strauchtomaten und Büffelmozzarella** mit frischem Pfeffer und Basilikumöl  
Tomatoes and mozzarella with fresh pepper and basil oil

**Roulade vom Maishähnchen** gefüllt mit Basilikum, Pinienkernen und getrockneten Tomaten an Raukesalat in Balsamicovinaigrette  
Chicken olives filled with basil, pine nuts and dried tomatoes on rocket salad in balsamic dressing

**Ziegenkäse im Brickteig gebraten** auf eingelegtem mediterranem Gemüse und schwarzer Oliventapenade  
Roasted goat cheese on mediterranean vegetables and black olive paste

**Scheiben von der Kalbszunge** mit Flusskrebsschwänzen in Trüffel-Senfmarinade und Salatspitzen  
Slides of calf's ox tongue with crayfish in truffel-mustard-sauce and salad

**HAUPTGÄNGE**

**Sautierte Geflügelleber** in Zwiebeljus auf Tagliatelle mit Salat  
Sautéed chicken liver in onion sauce with tagliatelle and salad

**Lachsforelle vom Grill** im Kräutermantel auf Safranschaum, gebratenen Kirschtomaten und Mandelreis  
Grilled Salmon trout with herbs on saffroncream, cherrytomatoes and almond-rice

**Lammfilets vom Grill** mit Knoblauch, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln  
Grilled filet of lamb, with garlic leaf spinach and rosemary potatoes

**Geschmorte Kaninchenkeule** in eigener Sauce auf Linsengemüse und Gratin-Kartoffeln  
Steamed leg of rabbit in his own sauce on lentils and gratinated potatoes

**Surf'n Turf – Rumpsteak und Scampi vom Grill** mit Kräuterbutter, kleinem Gemüse und Gratin-Kartoffeln  
Surf'n turf – Grilled rump-steak and scampi with herb-butter, small vegetables and gratinated potatoes

**RHEINISCHE BRAUHAUSKÜCHE UND KLASSIKER**

**Halven Hahn** – Früh's Mittelalter Holländer, mind. 13 Monate gereift – mit Röggelchen und Butter  
Cheese speciality served with rye bread roll and butter, matured for at least 13 months

**Himmel un Äd** – Kölner Blutwurst gebraten auf Kartoffel-Apfelpüree und Röstzwiebeln  
Fried black pudding from Cologne with mashed potatoes with apples and fried onions

**Sahne Heringsfilets** mit Apfelscheiben, Zwiebeln, Gurken und Salzkartoffeln  
Herrings filets with cream, apple slices, onions, cucumber and boiled potatoes

**Feine Kalbsbratwurst** auf Rahmkohlrabi und knusprigen Bratkartoffeln  
Fine sausage of veal with turnip-cabbage in cream and fried potatoes

**Geschmorte Ochsenbäckchen** in Rotweinsauce auf Spitzkohl und Kartoffelpüree  
Braised Cheeks of the ox in sauce of red wine on pointed cabbage and mashed potatoes

**Kasselerrückensteak** unter der Pfeffer-Käsehaube auf Ananas-Sauerkraut und Petersilienkartoffeln  
Smoked pork-rip under a crust of pepper and cheese, with sauerkraut and parsley potatoes

**Rheinischer Sauerbraten** mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  
Marinated braised beef with red cabbage and dumplings

**Früh's Tafelspitz** an Apfel-Meerrettichsauce mit frischem Gemüse vom Markt und Bratkartoffeln  
Soured boiled rump in pear and chive horseradish sauce with fresh vegetables and fried potatoes

**Hofbräuteller:** Spanferkelrückensteaks vom Grill mit gebratenen Champignons und Röstzwiebeln auf Frühkölschsauce, Bratkartoffeln  
Grilled steak of suckling pig with mushrooms and onions on a Früh Kölsch sauce and fried potatoes

**Rheinischer Rostbraten** unter einer Zwiebel-Senfkruste gegrillt, mit frischem Gemüse vom Markt und Bratkartoffeln  
Rhineland roast from the grill under a crust of onions and mustard with fresh vegetables and fried potatoes

**Wiener Schnitzel** mit Bratkartoffeln und kleinem Salatteller  
„Wiener Schnitzel“ with fried potatoes and small salad

**Zanderfilet** mit Flusskrebsschwänzen und gebratenen Speckzwiebeln, Petersilienkartoffeln und Salat  
Filet of pike-perch with crayfish, roasted onions and bacon, boiled parsley-potatoes and salad

**Weitere Speisenangebote entnehmen Sie bitte unserer Sonderkarte**  
For further specialities please have a look on our special menu

**Desserts finden Sie auf unserer separaten Dessertkarte**  
Please ask for our special dessert cart.