



Wir empfehlen Ihnen Früh-Kölsch und andere edle Tropfen.

| | |
|--|---------------|
| früh KÖLSCH (direkt vom Fass) | 0,2 ltr. |
| früh KÖLSCH – ALKOHOLFREI | 0,33 ltr. Fl. |
| SÜNNER 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 Coca-Cola ^{1,9} / Coca-Cola ^{1,9} <i>light</i> | 0,2 ltr. |
| Flasche Fania ^{1,3} | 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 ¹⁰ | 0,2 ltr. |
| Flasche GEROLSTEINER Apfelschorle | 0,25 ltr. |

Nach hauseigener Rezeptur hergestellt:

| | |
|--|------|
| DEGRUNDÖNN 38% Bitterlikör - auf Wunsch mit Eis serviert. | 2 cl |
| Stippfötche 32% Pfefferminzlikör mit Bitterer – auf Wunsch mit Eis serviert. | 2 cl |
| Alter Mann 33% Gespritzter mit Bitterer. | 2 cl |

| | |
|--|------|
| SÜNNER'S Hom.Noi 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.

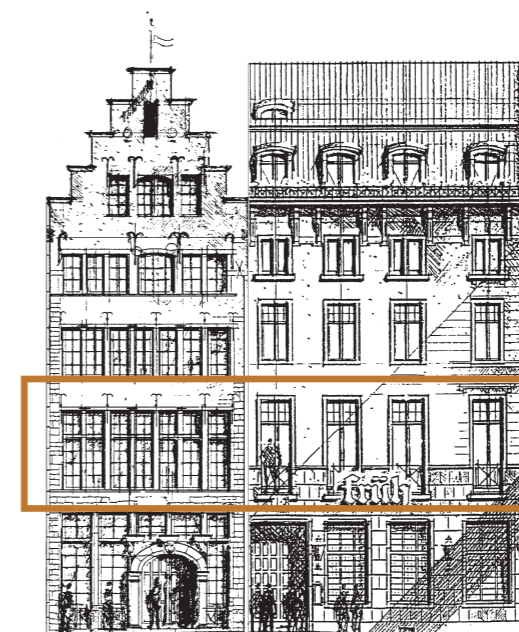
Speisen und Getränke incl. Bedienungsgeld und gesetzl. MwSt. Unser Personal ist angewiesen, nach Cent abzurechnen. Bitte verlangen Sie eine schriftl. Abrechnung. **Bei Reklamationen wenden Sie sich bitte direkt an den Geschäftsführer.** Wir bitten unsere verehrten Gäste, auf die Garderobe selbst zu achten, da für abhandengekommene Garderobe keine Haftung übernommen wird. Diese Karte können Sie zum Selbstkostenpreis von € 2,70 erwerben.

Zusatzstoffe: ¹ = mit Farbstoff(en), ³ = mit Antioxidationsmittel, ⁹ = koffeinhaltig, ¹⁰ = 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 · HRA 396, Amtsgericht Köln

Das Drei Kronen Restaurant am Dom.



HOFBRÄUSTUBEN
früh
AM DOM



**VORSPEISEN**

Blutwurstisotto mit karamellisierten Äpfeln und Röstzwiebeln
Risotto of black pudding with caramelized apples and roasted onions

Gegrillter Ziegenkäse mit Honig auf Tomaten-Rucolasalat
Grilled cheese of goat with honey and a salad of tomatoes and rocket

Carpaccio vom rosa Roastbeef mit Feldsalat in Kartoffeldressing
und Knoblauchcroutons
Roastbeef carpaccio with lamb's lettuce salad in potatoe dressing and garlic-cROUTONS

**SUPPEN**

Klare Rinderbrühe mit Tafelspitz und Gemüsestreifen
Consommé of beef with strips of boiled beef and vegetables

Aufgeschlagene Kölner Senfsuppe mit Tomatenpesto
Mustard soup „Cologne style“ with pesto of tomatoes

Kartoffel-Steinpilzrahmsuppe mit Kräuteröl und Flußkrebsschwänzen
Cream soup of potatoes and yellow boletus mushrooms with herboil and crayfish

**VEGETARISCH**

Bandnudeln mit Blattspinat und getrockneten Tomaten
in leichter Gorgonzolasahne
Noodles with spinach and dried tomatoes in gorgonzola cheese cream

**HAUPTGÄNGE**

Sautierte Geflügelleber auf Pfeffer-Kirschsoße
mit Speck-Zwiebel-Kartoffelpüree
Sautéed chicken liver on a pepper-cherry-sauce with bacon-onion-potatoe-mash

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

Lammhaxe „geschmort“ in Thymiansaft mit grünen Bohnen
auf gebratenen Kartoffeln in der Schale
Steawed knuckle of lamb in thymianjuce, green beans and small potatoes in crust

Hasenrückenfilet im Speckmantel gebraten auf Cassisjus
mit Brüsseler Röschen und Gratin-Kartoffeln
Saddle of hare roasted in slices of bacon on cassis sauce

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 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 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.