

CÖLNER HOFBRÄU P. JOSEF FRÜH KG

God esse un drinke
häld Liev un Siel
zesamme.

KÖLSCHE WIRTSCHAFT

früh

EM VEEDEL

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.

Das Früh em Veedel ist eine der ältesten Gaststätten Kölns überhaupt. Seit 1979 betreibt die Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG die Kneipe im Herzen der Südstadt. In den Räumen der legendären „Severinstorburg Brennerei A. Herrmann“ trafen sich damals früh morgens die Rentner, um den Tag mit einem Schnaps zu beginnen. Daher nennen die Kölner die Gaststätte auch heute noch liebevoll „Invalidendom“.

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!

KÖLSCHE FODERKAAT – KÖLSCHE SPEISEKARTE

Ne Happe met Levverwoosch ^{2,3,4} Leberwurst Happen	€ 2,20
Ne Happe met Mett ^{2,3} Mett-Happen	€ 2,35
Ne Halve Hahn Früh's mittelalter Holländer (min. 13 Monate gereift), Röttgelchen und Butter	€ 3,80
Kölsche-Kaviar ^{2,3,4} Blutwurst mit Zwiebeln, Röttgelchen und Butter	€ 4,10
Rheinische Äädäppelzupp met Mettwoosch un Röttgelche ^{2,3,4,7} Rheinische Kartoffelsuppe mit Mettwurst und Röttgelchen	€ 4,30
Gulaschzupp met Röttgelche Gulaschsuppe mit Röttgelchen	€ 5,30
Bockwoosch met Ääpelschlot ^{2,3,7} Bockwurst mit Kartoffelsalat	€ 6,20
Ne kleine Speckpannekoche met Schlot ^{2,3} Kleiner Speckpfannkuchen mit Salat	€ 7,10
„Himmel un Ääd“ med Bloodwoosch ^{2,3,4} Gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Apfelpüree und Schmorzwiebeln	€ 8,30
Matjesfilet us Holland met Bunne und Äädäppel ^{2,3} Holländisches Matjesfilet mit grünen Bohnen und Kartoffeln	€ 8,30
Herringspott met Äädäppel ^{2,3} Heringstopf „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln	€ 8,70
Hämmche met suure Kappes un Pürree ^{2,3} Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	€ 11,70
Soorbrede, Äädäppelklös un rude Kappes Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Rotkohl	€ 12,10
Haxe met Brodäppel un Kappeschlot ^{2,3} Schweinehaxe mit Bratkartoffeln und Krautsalat	€ 12,40

FRÜH'S PITTER EMPFIEHLT

Mettwurst ^{2,3,4,7} mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	€ 9,00
Bratwurst ^{2,3} mit Bratkartoffeln und Gemüse	€ 10,10
Blattsalate an Sahnedressing, gebratene Putenbrust mit Gurken, Tomaten, dazu ein Röggelchen	€ 10,60
Rindergulasch „Szegediner Art“ ^{2,3} mit Salzkartoffeln	€ 10,90
Putengeschnetzeltes mit Champignonsoße, Reis und Salat	€ 11,20
Schweineschnitzel ^{2,3} mit Bratkartoffeln und Salat	€ 11,60
Tafelspitz ^{2,3} mit frischem Gartengemüse und Petersilienkartoffeln	€ 13,60
Schollenfilet „Müllerin“ ^{2,3} mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	€ 14,90
Hüftsteak vom Angus-Rind ^{2,3} mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und grünen Bohnen	€ 16,50

IN DER HEISSEN PFANNE AUF DEN TISCH

Brauer-Pfanne mit Kartoffeln, Speck, Tomaten, Kräutern und Eiern, dazu Salat	€ 8,90
Blutwurstpfanne ^{2,3} mit Bratkartoffeln, Zwiebeln, Eiern, Blutwurstscheiben und Äpfeln, dazu gemischter Salat	€ 9,30
Fleischkäse-Pfanne ^{2,3} mit Spiegelei, geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	€ 9,30
Gemüse-Pfanne ^{2,3} mit Schwenk-Kartoffeln	€ 10,50
Haxen-Pfanne ^{2,3} Haxenfleisch mit Zwiebeln gebraten, Gemüse und Bratkartoffeln	€ 11,00

KÖLSCHE WIRTSCHAFT

früh
EM VEEDEL

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „süß“ mit Apfelstücken, Zimt, Zucker und Rosinen	€ 5,00
Flammkuchen „klassisch“ ^{2,3} mit Speck und Lauch	€ 5,50
Flammkuchen mit getrockneten Tomaten, Käse und Kresse	€ 6,10
Flammkuchen mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Tomaten und Käse	€ 6,50
Flammkuchen mit Ziegenkäse, Thymian und Honig	€ 7,50
Flammkuchen mit Schafskäse und zweierlei Oliven, Kräuter	€ 8,50

REIBEKUCHEN

3 Stück Reibekuchen ^{2,3} mit Vollkornbrot oder Apfelkompott	€ 4,50
Großer Reibekuchen ^{2,3} mit Tomate und Käse überbacken	€ 6,30
Gebratene Blutwurst ^{2,3,4} mit Zwiebeln, 2 Reibekuchen und Apfelmus	€ 7,90
Großer Reibekuchen ^{2,3} mit Camembert und Preiselbeeren	€ 9,55
4 Reibekuchen ^{2,3} mit Räucherlachs und Preiselbeer- Meerrettich	€ 11,20
Schweinerückensteak „Rheinisch“ ^{2,3} 2 Reibekuchen, Zwiebeln und Äpfel, dazu gemischter Salat	€ 11,65

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

FÜR DIE KLEINEN (FÜR KINDER BIS 12 JAHRE)

Mickey Mouse	€ 3,50
Nudel-Omelette mit Tomatensoße	
Schweinchen Dick ^{2,3}	€ 3,70
Kleines Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln	
Donald Duck	€ 4,00
Kleiner Obstpfannkuchen	

KÄSE

Camembert gebacken	€ 7,20
mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie, Toast und Butter	
Pfefferkäse ^{2,3}	€ 7,90
mit Strauchtomaten, Blattsalaten, Balsamicoglace und Bratkartoffeln	

DESSERT

Waffeln	€ 1,90
mit Puderzucker	
Armer Ritter	€ 2,30
mit Vanillesoße	
Waffeln	€ 4,10
mit heißen Kirschen und Sahne	


GETRÄNKEKARTE

früh KÖLSCH, direkt vom Fass	0,20 ltr.	€ 1,35
Glas Rotwein, Qualitätswein	0,20 ltr.	€ 4,00
Glas Weißwein, Qualitätswein	0,20 ltr.	€ 4,00
Flasche Piccolo, Geldermann	0,20 ltr.	€ 8,70
Flasche Sekt, Geldermann	0,75 ltr.	€ 24,00
Berentzen Apfelkorn, 25%	2 cl	€ 1,50
SÜNNER KORN , 32%	2 cl	€ 1,50
Sünner Wacholder-Geist, 38%	2 cl	€ 2,10
Aquavit (Malteserkreuz), 40%	2 cl	€ 2,60
Smirnoff Wodka Red Label, 37,5%	2 cl	€ 2,70
1 Flasche Original Underberg, 44%	2 cl	€ 2,90

HERSTELLUNG NACH HAUSEIGENER REZEPTUR

DEER im DÜNN , Kräuterschnaps 38%	2 cl	€ 2,20
Alter Mann , Gespritzter 32%	2 cl	€ 1,95
Stippefötche , Pfefferminzlikör 32%	2 cl	€ 2,10

ALKOHOLFREI

früh KÖLSCH, alkoholfrei	Fl. 0,33 ltr.	€ 2,40
Sünner Malztrunk	Fl. 0,33 ltr.	€ 2,40
 1,9	Fl. 0,20 ltr.	€ 2,10
 1,3	Fl. 0,20 ltr.	€ 2,10
	Fl. 0,20 ltr.	€ 2,10
GEROLSTEINER SPRUDEL	Fl. 0,25 ltr.	€ 2,20
GEROLSTEINER <i>Apfelschorle</i>	Fl. 0,25 ltr.	€ 2,45
Bad Hönninger Apfelsaft, 100% Fruchtgehalt	Fl. 0,20 ltr.	€ 2,15
Glas Milch	Gl. 0,20 ltr.	€ 1,10
 Eistee, Flasche 3	Gl. 0,25 ltr.	€ 1,35
Tasse Kaffee 9		€ 2,00
Tasse Espresso 9		€ 2,00
Cappuccino 9		€ 2,50
Latte Macchiato 9		€ 2,50
Glas Tee mit Zitrone	Gl. 0,20 ltr.	€ 2,00

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

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.

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

KÖLSCHE WIRTSCHAFT

früh
EM VEEDEL

Unser Partner für
Köstlichkeiten aus Fleisch:



KÖLSCHE WIRTSCHAFT

früh

EM VEEDEL

Öffnungszeiten

Montag – Samstag von 11.00 bis 01.00 Uhr

Sonntag von 10.00 bis 22.00 Uhr

Küche durchgehend von 11.00 bis 24.00 Uhr

Kölsche Wirtschaft der Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG

Chlodwigplatz 28 · 50678 Köln

Tel.: (0221) 314470 · Fax: (0221) 3992580

www.frueh.de · HRA 396 · Amtsgericht Köln