



Gut essen und trinken
hält Leib und Seele
zusammen.

BRAUHAUS
früh
AM DOM

TYPISCH BRAUHAUS

3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 7,60
3 fried eggs with fried potatoes and mixed salad	
und mit gebratenem Speck /and with fried bacon	€ 8,90
Großer Salatteller Salate der Saison mit Tomate, Ei und Röggelchen	€ 9,90
Large mixed salad with tomato, hard boiled egg and rye bread roll	
Sahne-Hering „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	€ 9,90
Pickled herring in a cream sauce with boiled potatoes	
Junge Dicke Bohnen mit gekochtem Speck und Salzkartoffeln	€ 10,20
Young fava beans with boiled bacon and boiled potatoes	
„Himmel un Ääd“	€ 10,30
Gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Apfelpüree und Röstzwiebeln	
Fried black pudding with potato-apple mash and fried onions	
Mettwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	€ 10,80
Smoked minced meat sausage made of roughly chopped pork, with sauerkraut and mashed potatoes	
„Brauhauswurst“ Krakauer vom Grill mit Bratkartoffeln und Krautsalat	€ 11,20
Our own special brewery pork sausage served with fried potatoes and cabbage salad	
Portion Tatar mit Eigelb, Röggelchen, Schwarzbrot und Butter	€ 12,30
Beef tatar with egg-yolk, rye bread roll, black bread and butter	
Schweineschnitzel mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 13,50
Pork escalope served with French fries and mixed salad	
Hämmchen Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	€ 13,60
Boiled knuckle of pork with sauerkraut and mashed potatoes	
Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 14,20
Pork escalope „hunter style“ served with mushroom cream sauce, French fries and mixed salad	
Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und hausgemachtem Apfelkompott	€ 14,20
„Rhenish Sauerbraten“ (marinated beef) with potato dumplings and homemade stewed apple sauce	
Schweinehaxe mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 14,50
Grilled knuckle of pork with fried potatoes and mixed salad	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 22,60
Viennese Schnitzel served with French fries and mixed salad	
Ketchup/Mayonnaise	€ 0,30

Keine ec- und Kreditkartenzahlung möglich.
Ein Geldautomat befindet sich im Brauhauskeller.

Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen
erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.

BRAUHAUS
früh
AM DOM

No electronic cash or credit cards accepted.
There is a cash point in our cellar.

For information concerning food additives and allergens
please ask the waiter.

Our fried potatoes are served with bacon and onions.

SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Rörgelchen € 4,00
Potato soup with rye bread roll

Deftige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Rörgelchen € 5,80
Hearty goulash soup with bell pepper, potatoes and rye bread roll

Brauhausteller

Haxenfleisch, Bratwurst und Fleischkäse auf Sauerkraut und Kartoffelpüree € 17,50
Special plate of the house with fried meat from a knuckle of pork, fried pork sausage and „Fleischkäse“ on sauerkraut and mashed potatoes

Brauhausplatte (für 4 Personen)

Haxe, Hämmlchen, Bratwurst und Mettwurst, Sauerkraut, Kartoffelpüree, € 51,50
Pommes frites, Bratkartoffeln und Soße
Special platter of the house (for 4 people) with grilled and boiled knuckle of pork, fried pork sausage, smoked minced meat sausage, sauerkraut, mashed potatoes, French fries, fried potatoes and sauce

VEGETARISCH

Geschmortes Paprika-Auberginengemüse auf geröstetem Bauernbrot mit Kräuterquark € 6,00
Roasted farmers bread covered with ratatouille Cologne style, herb cream cheese

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat € 8,90
Homemade spaetzle with cheese, roasted onions and mixed salad

Hausgemachte vegane Spinatnudeln in cremiger Soße mit Kirschtomaten, € 10,50
jungem Blattspinat und gerösteten Pinienkernen
Homemade vegan spinach pasta in creamy sauce with cherry tomatoes, young leaf spinach and roasted pine nuts

Salatteller nach Art des Hauses € 10,90
mit gebackenem Holländer, Salaten der Saison, Tomaten, Ei und Rörgelchen
Large mixed salad with baked Dutch cheese, tomato, hard boiled egg and rye bread roll

Jeden Montag: Hausgemachte Reibekuchen

z. B. 3 Reibekuchen mit hausgemachtem Apfelkompott sowie viele andere leckere Variationen

On Mondays: Homemade potatoe fritters

For example 3 potatoe fritters with homemade stewed apple sauce as well as other tasty variations

Jeden Mittwoch: Gegrillte Schweinerippchen

z. B. mit jungen dicken Bohnen sowie andere leckere Variationen

On Wednesdays: Grilled pork ribs

For example with young fava beans as well as several variations

Keine ec- und Kreditkartenzahlung möglich.
Ein Geldautomat befindet sich im Brauhauskeller.

Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen
erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.

BRAUHAUS
früh
AM DOM

No electronic cash or credit cards accepted.
There is a cash point in our cellar.

For information concerning food additives and allergens
please ask the waiter.

Our fried potatoes are served with bacon and onions.

ZUM LECKEREN FRÜH KÖLSCH

Mett-Happen mit Zwiebeln und Schnittlauch Half of rye bread roll with row minced pork spread, onions and fresh chives	€ 2,60
Tatar-Happen mit Zwiebeln Half of rye bread roll with beef tatar and onions	€ 2,70
Hausgemachte Frikadelle Homemade meatball	€ 3,50
Kölsche Kaviar Blutwurst mit Zwiebelringen, Röggelchen und Butter „Cologne caviar“, black pudding with onion rings, rye bread roll and butter	€ 4,50
Halver Hahn Früh's Holländer, im eigenen Käsekeller gereift, Röggelchen und Butter Dutch cheese (matured in our own cheese cellar), rye bread roll and butter	€ 4,60
Happenteller 3 Happen mit Mett und Zwiebeln, Leberwurst und Früh's Holländer Plate with 3 pieces of rye bread roll with minced pork spread and onions, liver sausage and Dutch cheese	€ 7,30
Bockwurst mit Pommes frites oder Kartoffelsalat Boiled pork sausage with French fries or potato salad	€ 8,00
Camembert gebacken, mit Preiselbeeren und gebackener Petersilie, Toast und Butter Baked camembert served with cowberries and baked parsley, toast and butter	€ 8,20
Hausgemachte Schweinesülze mit Remoulade, Bratkartoffeln und Blattsalaten mit Hausdressing Homemade jellied pork meat with remoulade, fried potatoes and salad with homemade dressing	€ 9,90
Früh's Brotzeitbrett mit Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst, Früh's Holländer, Bier-Kräuterkäse, Pfefferkäse, Schwarzwälder Schinken, Schweinebraten, Speck, Sauerbratensülze, Brotauswahl und Butter „Früh's Brotzeitbrett“ with liver sausage, black pudding, smoked minced meat, Dutch cheese, beer-herb cheese, pepper cheese, smoked ham, cold cost pork, bacon, marinated beef in aspic, bread and butter	€ 13,50

NACHSPEISEN

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße Homemade „Apfelstrudel“ with vanilla sauce	€ 6,50
---	--------

Alle Preise in Euro und inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer. / All prices in Euro - service and tax included.

Wenn Sie Anregungen oder Fragen haben wenden Sie sich bitte an unsere Restaurantleiter, Tel. 0221/26 13 250 oder an gastronomie@frueh.de.
If you have any suggestions or questions please feel free to contact the restaurant manager, Tel. Nr. 0221/26 13 250 or gastronomie@frueh.de.

Zum Wohle unserer Gäste ist unserem Bedienungspersonal der Genuss von Alkohol während der Dienstzeit nicht gestattet.

Keine ec- und Kreditkartenzahlung möglich.
Ein Geldautomat befindet sich im Brauhauskeller.

Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.

BRAUHAUS
früh
AM DOM

No electronic cash or credit cards accepted.
There is a cash point in our cellar.

For information concerning food additives and allergens please ask the waiter.

Our fried potatoes are served with bacon and onions.

GETRÄNKE

früh kölsch , direkt vom Fass	0,2 l	€ 1,90
früh Radler	0,33 l	€ 3,00
Glas Weißwein, trocken	0,2 l	€ 4,70
Glas Rotwein, trocken	0,2 l	€ 4,70
Max Riesling, trocken	0,75 l	€ 27,50
Steingruble, trocken	0,75 l	€ 24,50
Flasche Piccolo, Geldermann	0,2 l	€ 9,30








SPIRITUOSEN

SÜNNER Korn	2 cl	€ 1,90
SÜNNER Wacholder	2 cl	€ 2,70
Brauweiler Himbeer	2 cl	€ 3,00
Brauweiler Williams Christ	2 cl	€ 3,00
Brauweiler Haselnuss	2 cl	€ 3,80
Malteser Aquavit	2 cl	€ 3,20
Grappa nonino il Merlot Monovitigno	2 cl	€ 4,50
Wodka Smirnoff	2 cl	€ 2,90

HERSTELLUNG NACH HAUSEIGENER REZEPTUR

DECK <i>am DÜNN</i> , Kräuterschnaps	2 cl	€ 2,80
Stippfötche , Pfefferminzlikör	2 cl	€ 2,80
früh 's Bierbrand aus echtem FRÜH Kölsch	2 cl	€ 3,20

ALKOHOLFREI

früh kölsch ALKOHOLFREI 00%	0,33 l	€ 2,60
Früh Sport FASSBRAUSE	0,33 l	€ 3,00
SÜNNER Malztrunk	0,33 l	€ 2,70
Sinalco. COLA, Sinalco. COLA LIGHT, Sinalco. ORANGE	0,2 l	€ 2,40
 Eistee Pfirsich	0,33 l	€ 2,90
GEROLSTEINER SPRUDEL	0,25 l	€ 2,70
GEROLSTEINER <i>Naturell</i>	0,25 l	€ 2,70
GEROLSTEINER <i>Apfelschorle</i>	0,25 l	€ 3,00
SÜNNER Kölsches Wasser Grapefruit	0,33 l	€ 3,00
 Apfelsaft	0,2 l	€ 2,60
 Orangensaft	0,2 l	€ 3,00
 Espresso, Tasse		€ 2,20
 Kaffee, Tasse		€ 2,60
 Cappuccino, Tasse		€ 2,90
 Latte Macchiato, Tasse		€ 3,20
Tee , Glas (English Breakfast, Pfefferminze, Früchte, Kamille)		€ 2,20
Kakao , Becher		€ 3,40

Keine ec- und Kreditkartenzahlung möglich.
Ein Geldautomat befindet sich im Brauhauskeller.

Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen
erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.

BRAUHAUS
früh
AM DOM

No electronic cash or credit cards accepted.
There is a cash point in our cellar.

For information concerning food additives and allergens
please ask the waiter.

Our fried potatoes are served with bacon and onions.

Unser Partner für
Köstlichkeiten aus Fleisch:



BRAUHAUS
früh
AM DOM

Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG
Am Hof 12–18 · 50667 Köln
Tel.: (0221) 2613-215 · Fax: (0221) 2613-299
www.frueh-am-dom.de · HRA 396 · Amtsgericht Köln



Die Früh-App
für Ihr Smartphone!
www.app-ins-frueh.de



Entdecken Sie die Früh Gastronomie!
www.frueh-gastronomie.de



Werden Sie Früh-Fan bei Facebook!
www.frueh-gastronomie.de/facebook