



Gut essen und trinken  
hält Leib und Seele  
zusammen.

BRAUHAUS  
**früh**  
AM DOM

**TYPISCH BRAUHAUS**

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

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 Röggelchen € 4,00  
Potato soup with rye bread roll

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

**Brauhausteller** € 17,00  
Spanferkelhaxe, Bratwurst und Fleischkäse auf Sauerkraut und Kartoffelpüree  
Special plate of the house with a knuckle of suckling pig, fried sausage and „Fleischkäse“,  
sauerkraut and mashed potatoes

**Brauhausplatte (für 4 Personen)** € 49,90  
Haxe, Hämmerchen, Bratwurst und Mettwurst, Sauerkraut, Kartoffelpüree,  
Pommes frites, Bratkartoffeln und Soße  
Special platter of the house (for 4 people) with grilled and boiled knuckle of pork, fried sausage,  
smoked minced meat sausage, sauerkraut, mashed potatoes, French fries, fried potatoes and sauce

**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

---

**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.

## ZUM LECKEREN FRÜH KÖLSCH

<b>Mett-Happen</b> mit Zwiebeln und Schnittlauch Half of rye bread roll with row minced pork spread, onions and fresh chives	€ 2,60
<b>Tatar-Happen</b> mit Zwiebeln Half of rye bread roll with tartar and onions	€ 2,70
<b>Hausgemachte Frikadelle</b> Home-made meatball	€ 3,50
<b>Kölsche Kaviar</b> Blutwurst mit Zwiebelringen, Röggelchen und Butter „Cologne Caviar“, black pudding with onion rings, rye bread roll and butter	€ 4,50
<b>Halver Hahn</b> 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
<b>Geschmortes Paprika-Auberginengemüse</b> auf geröstetem Bauernbrot mit Kräuterquark Roasted farmers bread covered with Ratatouille Cologne Style, herb cream cheese	€ 6,00
<b>Happenteller</b> 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
<b>Bockwurst</b> mit Pommes frites oder Kartoffelsalat Boiled pork sausage with French fries or potato salad	€ 7,50
<b>Camembert</b> gebacken, mit Preiselbeeren und gebackener Petersilie, Toast und Butter Baked camembert served with cowberries and baked parsley, toast and butter	€ 8,00
<b>Hausgemachte Schweinesülze</b> mit Remoulade, Bratkartoffeln und Blattsalaten mit Hausdressing Home-made jellied pork meat with remoulade, fried potatoes and salad with home-made dressing	€ 9,80
<b>Früh's Brotzeitbrett</b> 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, jellied marinated beef, bread and butter	€ 12,40

## NACHSPEISEN

<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße Home-made „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](mailto: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](mailto: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.

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

Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

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

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.

Our fried potatoes are served with bacon and onions.

## GETRÄNKE

<b>früh</b> kölsch , direkt vom Fass	0,2 l	€ 1,90
<b>früh</b> <i>Radtler</i>	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

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

## HERSTELLUNG NACH HAUSEIGENER REZEPTUR

<b>DECK</b> <i>am DÜNN</i> , Kräuterschnaps 38 %	2 cl	€ 2,60
<b>Stüpfstüchle</b> , Pfefferminzlikör 32%	2 cl	€ 2,60
<b>früh</b> 's Bierbrand aus echtem FRÜH Kölsch 40%	2 cl	€ 3,20

## ALKOHOLFREI

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

## früh Events



**15.04.2019**

### Sechswochenamt

Der Nubbel wurde am Aschermittwoch verbrannt. Aus diesem Grund wird das traditionelle „Sechswochenamt“ jedes Jahr im FRÜH „Em Golde Kappes“ in Nippes durchgeführt. Es wird gelacht, geschunkelt, getanzt und wenn der Pfarrer kommt, um den „Nubbel“ zu verabschieden, wird geweint, dass sich die Balken biegen.



**26.04.2019**

### Mord im Karneval – der Brauhaus-Krimi

Lassen Sie sich bei dieser Dinner-Kriminalkomödie mit Musik, Tanz und Gesang bestens unterhalten! Wird der Mörder unter den Gästen sein?



**20.-28.04.2019**

### Allerlei vom Lamm

Lammfleisch schmeckt nicht nur als zartes Filet kurz gebraten, sondern auch als Grillspieß oder Gulasch aus der Lammkeule. Zartes Lammfleisch kommt im HOF 18 Restaurant auf den Tisch mit fruchtigem Aroma und orientalisch angehauchten Gewürzen.



**01.05.-20.06.2019**

### Spargelwochen

Zur Spargelzeit gibt es in allen FRÜH-Filialen wieder unsere leckeren Spargel-Gerichte: im Brauhaus und Brauhauskeller FRÜH am Dom, im modernen HOF 18 Restaurant, sowie im FRÜH „Em Golde Kappes“, „Em Veedel“ und „Em Jan von Werth“.

## früh Regional

**Rastal - unser Lieferant  
für Kölschgläser**



Als Pittermännchen werden die bauchigen Stichfässer bezeichnet, aus denen man Kölsch frisch gezapft genießen kann – denn so schmeckt es immer noch am besten. Typisch Kölsch wird der Genuss aber erst, wenn das Lieblingsgetränk der Kölner auch aus einer Kölsch-Stange getrunken wird. Doch Glas ist nicht gleich Glas! Für die Herstellung der FRÜH Kölsch-Stangen wurde RASTAL ins Boot geholt. Der Glas- und Veredelungsspezialist, der im Jahr 2019 sein 100-jähriges Jubiläum feiert, ist bekannt für seine Exklusivgläser mit hohem Design- und Qualitätsanspruch. Mittels neuester, ausgefallener und nachhaltiger Veredelungstechniken wurde die Gestaltung der FRÜH Kölsch Gläser an dem Produktionsstandort in Höhr-Grenzhausen auf die Gläser aufgebracht. Erst das unverkennbare Unternehmenslogo der beliebten Biermarke auf den zahlreichen Szenegläser sorgt für echtes Kölsches Lebensgefühl.



## App ins früh

Ein Muss für jeden Genießer der kölschen Küche, Brauhaus-Fan, Kölsch-Trinker und Köbes-Freund! Mit unserer „App ins FRÜH“ lernen Sie die FRÜH-Gastronomie mit ihren zahlreichen Facetten noch besser kennen und erfahren mehr über aktuelle News und Events. Bleiben Sie auf dem Laufenden: [www.app-ins-frueh.de](http://www.app-ins-frueh.de) oder den QR-Code scannen.



## Auf ein **früh** Kölsch mit...

### HEUTE: Kolia Lau, Leiter Qualitätssicherung Reinigung

Mir sitzt Kolia Lau (48) bei einem kalten (aber alkoholfreien...) FRÜH Sport gegenüber. Er ist Abteilungsleiter der im Jahre 2017 neu ins Leben gerufenen Abteilung Qualitätssicherung Reinigung (kurz „QSR“), hinter der eine Mannschaft von derzeit 35 Mitarbeitern steht.

Hallo Kolia, meine Standardfrage: Wie kamst Du zu FRÜH?

Kolia: Ich war schon einige Jahre vor meiner jetzigen Tätigkeit im Hause FRÜH unterwegs. 15 Jahre lang war ich Betriebsleiter für das Dienstleistungsunternehmen, das die FRÜH Gastronomie in Sachen Reinigung und Hygiene betreute. Dadurch kannte ich jeden Winkel dieses Hauses.

Wie kam es dazu, eine Abteilung „QSR“ ins Leben zu rufen und was hat sich seitdem verändert?

Die FRÜH Gastronomie wurde um zusätzliche Filialen erweitert. Diese Vergrößerung und das

Ziel, die Qualität der Reinigung zu verbessern, veranlassten uns zum Umdenken. Die zuvor von Dienstleistern getätigten Arbeiten erledigen wir heute größtenteils in Eigenregie mit FRÜH-Mitarbeitern, was uns unabhängiger macht. Neben der Reinigungskontrolle wurde die Wäschekammer und die Spültechnik Teil unseres Aufgabenbereichs. Im Haupthaus FRÜH am Dom spülen wir an starken Wochenendtagen bis zu 1.500 Körbe weißes Geschirr.

Jetzt hast Du mir ohne Punkt und Komma von Deinen Aufgaben erzählt - gibt's auch was Lustiges?

Ja, klar! Ich war mal bei einem Freund zum Grillen eingeladen. Da sagte mein Kumpel zu seiner Frau: „Heut kommt der Kolia, wir müssen noch die Fenster putzen.“ Ich habe mich auch schon dabei erwischt, bei Freunden nach dem Toilettengang mit dem Handtuch die Armaturen zu polieren. Meinen Ruf habe ich weg...



Wenn ihr, liebe Gäste, Fragen zu bestimmten Bereichen der FRÜH Gastronomie habt, schreibt uns eine E-Mail an [brauhauspost@frueh.de](mailto:brauhauspost@frueh.de)! (Anmerkung des Redakteurs: Bitte schickt mich in eine unserer Filialen, wo ich das Interview mal wieder bei einem leckeren FRÜH Kölsch führen kann. Das lockert das Ganze auf, wäre mir wichtig ;-)) Sonst müssen wir den Titel ändern oder einen neuen Redakteur suchen.)

Das Interview führte M. Tischler

## **früh** Ausbildung (m/w/d)

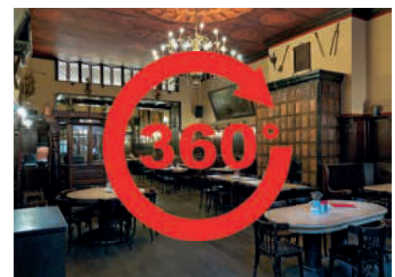


Mit der Vielfalt der FRÜH Gastronomie sind wir nicht nur guter Gastgeber, sondern auch Ausbildungsbetrieb für Köche und Beiköche, Hotelfach, Restaurantfach, Hotelkaufleute und Veranstaltungskaufleute. Jedoch bietet die „FRÜH-Welt“ nicht nur gastronomische Ausbildungsberufe. In der FRÜH Brauerei werden Brauer und Mälzer ausgebildet, sowie Industriekaufleute, Kaufleute für Büromanagement und Fachinformatiker für Systemintegration. **Bewirb Dich jetzt unter [bewerbung@frueh.de](mailto:bewerbung@frueh.de) und werde Teil eines modernen und kölschen Traditionsunternehmens!**

## **früh** 360°

### Besuchen Sie uns virtuell!

Wenn Sie mal keine Zeit haben für ein analoges Kölsch: Spazieren Sie am PC, Handy, Tablet oder mit VR-Brille durch alle Filialen der FRÜH Gastronomie! Jetzt online auf [www.frueh-gastronomie.de](http://www.frueh-gastronomie.de)



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](http://www.frueh-am-dom.de) · HRA 396 · Amtsgericht Köln



Die Früh-App  
für Ihr Smartphone!  
[www.app-ins-frueh.de](http://www.app-ins-frueh.de)



Entdecken Sie die Früh Gastronomie!  
[www.frueh-gastronomie.de](http://www.frueh-gastronomie.de)



Werden Sie Früh-Fan bei Facebook!  
[www.frueh-gastronomie.de/facebook](http://www.frueh-gastronomie.de/facebook)