



Lecker in den Tag
mit „FRÜH“-stück

BRAUHAUS
früh
AM DOM

frühstück

Belegtes Brötchen mit Leberwurst Roll with liver sausage	€ 2,90
Belegtes Brötchen mit Fleischwurst Roll with pork sausage	€ 2,90
Belegtes Brötchen mit Schweizer Käse Roll with gruyere	€ 3,30
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
Kleines Frühstückchen Ein gekochtes Ei, hausgemachte Marmelade, zwei Brötchen und Butter Small breakfast – boiled egg, homemade marmalade, two rolls and butter	€ 4,90
Landfrühstück 3 Spiegeleier mit knusprigem Räucherspeck, frischem Bauernbrot und Butter 3 fried eggs with bacon, farmers bread and butter	€ 6,50
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
Brauerherrenfrühstück Ei (gekocht oder Spiegelei), gekochter Schinken, Schweizer Käse, Schwarzwälder Rauchschinken, Leberwurst, hausgemachte Marmelade, Brötchen, Körnerbrötchen, Vollkornbrot und Butter Egg (boiled or fried), ham, gruyere, smoked ham, liver sausage, homemade marmalade, rolls, corn-rolls, whole meal bread and butter	€ 9,50
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	€ 12,40

WEITERE FRÜHSTÜCKE

Kartoffelsuppe mit Röggelchen Potato soup with rye bread roll	€ 4,00
Deftige Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln und Röggelchen Hearty Goulash soup with bell pepper, potatoes and rye bread roll	€ 5,80
3 Spiegeleier mit Bauernbrot und Butter 3 fried eggs with farmers bread and butter	€ 4,70
3 Rühreier mit Bauernbrot und Butter 3 scrambled eggs with farmers bread and butter	€ 4,70
3 Rühreier mit Speck , Bauernbrot und Butter 3 scrambled eggs with bacon, farmers bread and butter	€ 6,50

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.

CÖLNER HOFBRÄU P. JOSEF FRÜH KG

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

ALKOHOLFREI

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

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.

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.

BRAUHAUS
früh
AM DOM

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 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! (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)

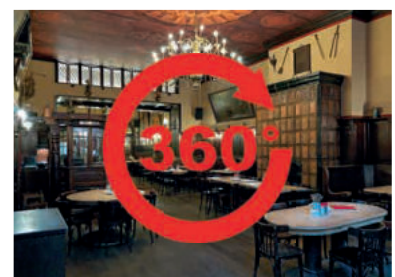


Mit der Vielfalt der FRÜH Gastronomie sind wir nicht nur guter Gastgeber, sondern auch Ausbildungsbetrieb für Köche und Beiköche, Hotelfach, Restaurantfach, Hotelkaufleute und Veranstaltungskaufleute. Jedoch bietet die „FRÜH-Welt“ nicht nur gastronomische Ausbildungsberufe. In der FRÜH Brauerei werden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



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