



Gut essen und trinken
hält Leib und Seele
zusammen.

BRAUHAUSKELLER

früh

AM DOM

TYPISCH BRAUHAUSKELLER

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

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.

BRAUHAUSKELLER
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, Hämmdchen, Bratwurst und Mettwurst, Sauerkraut, Kartoffelpüree,
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, 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.

BRAUHAUSKELLER
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 tartar and onions	€ 2,70
Hausgemachte Frikadelle Home-made 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
Geschmortes Paprika-Auberginengemüse auf geröstetem Bauernbrot mit Kräuterquark Roasted farmers bread covered with Ratatouille Cologne Style, herb cream cheese	€ 6,00
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 Kartoffelsalat Boiled pork sausage with potato salad	€ 7,50
Hausgemachte Schweinesülze mit Remoulade, Bratkartoffeln und Blattsalaten mit Hausdressing Home-made jellied pork meat with remoulade, fried potatoes and salad with home-made dressing	€ 9,80
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, jellied marinated beef, bread and butter	€ 12,40

NACHSPEISEN

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

Unser Renner für
den großen Durst zum
Selberzapfen!

früh's Pitter



5,0 oder 10,4 ltr. je Liter € 9,00



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.

BRAUHAUSKELLER

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 <i>Radtler</i>	0,33 l	€ 3,00
Glas Weißwein, trocken	0,2 l	€ 4,70
Glas Rotwein, trocken	0,2 l	€ 4,70
Flasche Piccolo, Geldermann	0,2 l	€ 9,30








SPIRITUOSEN

SÜNNER Korn	2 cl	€ 1,90
SÜNNER Wacholder	2 cl	€ 2,50
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 38 %	2 cl	€ 2,60
Stippesfüche , Pfefferminzlikör 32%	2 cl	€ 2,60
früh 's Bierbrand aus echtem FRÜH Kölsch 40%	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	€ 2,60
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
 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

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.

BRAUHAUSKELLER

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.

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:

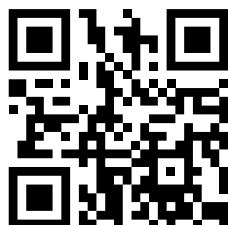


BRAUHAUSKELLER

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