

Speisekarte

Mett-Happen mit Zwiebeln und Schnittlauch	2,90	Euro
Tatar-Happen mit Zwiebeln	3,00	Euro
Hausgemachte Frikadelle	3,70	Euro
Kölsche Kaviar Blutwurst mit Zwiebelringen, Röggelchen und Butter	4,90	Euro
Halver Hahn , Früh´s Holländer, im eigenen Käsekeller gereift, Röggelchen und Butter	4,90	Euro
Leberknödelsuppe mit Röggelchen	4,60	Euro
Kartoffelsuppe mit Röggelchen	4,70	Euro
Deftige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Röggelchen	5,90	Euro
Geschmortes Paprika-Auberginengemüse auf geröstetem Bauernbrot mit Kräuterquark	6,50	Euro
Happenteller 3 Happen mit Mett und Zwiebeln, Leberwurst und Früh´s Holländer	7,50	Euro
3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	7,90	Euro
Bockwurst mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat	8,00	Euro
Hausgemachte Schweinesülze mit Remoulade, Bratkartoffeln und Blattsalaten mit Hausdressing	9,90	Euro
Sahne-Hering „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	9,90	Euro
Junge Dicke Bohnen mit gekochtem Speck und Salzkartoffeln	10,50	Euro
Großer Salatteller der Saison mit Strauchtomaten, Ei, Röggelchen und Butter	10,50	Euro
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	10,90	Euro
„Himmel un Ääd“ , gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Apfelpüree und Röstzwiebeln	10,90	Euro
Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika und Zwiebeln auf Blattsalaten, Bratkartoffeln	11,50	Euro
Frische Bratwurst an geschmortem Weißkohl und Salzkartoffeln	11,50	Euro
Gebratener Fleischkäse mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	11,50	Euro
„Brauhauswurst“ , Krakauer vom Grill mit Bratkartoffeln und Krautsalat	11,70	Euro
Pikant geschmorte Schichtfleischpfanne an Möhren-Lauchgemüse, Bratkartoffeln	11,90	Euro
Mettwurst an Wirsinggemüse „bürgerlich“	12,50	Euro
Portion Tatar mit Eigelb, Röggelchen, Schwarzbrot und Butter	12,80	Euro

Hähnchenbrustmedaillons an Zwiebel-Sahnesoße mit Kräuterreis und gemischtem Salat	13,90	Euro
Früh´s Brotzeitbrett mit Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst, Früh´s Holländer, Bier-Kräuterkäse, Pfefferkäse, Schwarzwälder Schinken, Schweinebraten, Speck, Sauerbratensülze, Brotauswahl und Butter	13,90	Euro
Schweineschnitzel mit Pommes frites und gemischtem Salat	14,00	Euro
Hämmchen , Eisbein mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	14,20	Euro
Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	14,70	Euro
Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pommes frites und gemischtem Salat	14,90	Euro
Schweinerückensteak vom Grill mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gemischtem Salat	14,90	Euro
Knusprige Schweinehaxe , ofenfrisch gebraten, mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	15,00	Euro
Schweinefiletmedaillons mit Jus, an Rahmkohlrabi und Semmeklößen	16,20	Euro
Brauhasteller mit Haxenfleisch, Bratwurst und Fleischkäse auf Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	17,90	Euro
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und gemischtem Salat	22,90	Euro
Rumpsteak vom Grill an Pfeffer-Cognacsoße, mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	25,00	Euro
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße	7,00	Euro
Ketchup/ Mayonnaise	0,30	Euro
Früh´s Pommes Dip	0,40	Euro

**Jeden Montag:
Hausgemachte Reibekuchen**

3 Stück mit Vollkornbrot und Butter	5,30 Euro
3 Stück mit Rübenkraut	5,30 Euro
3 Stück mit Kompott von frischen Äpfeln	5,90 Euro
„Kölsche Art“ mit Tomaten, Kräutern und Käse überbacken	7,90 Euro
3 Stück mit angemachten Tatarbällchen, dazu Vollkornbrot und Butter	7,90 Euro
3 Stück mit Räucherlachs und Preiselbeer-Meerrettich	13,70 Euro

**Jeden Mittwoch:
Gegrilltes Schweinerippchen**

mit jungen Dicken Bohnen	10,90 Euro
mit Möhrengemüse „bürgerlich“	12,90 Euro
mit Bratkartoffeln und Krautsalat	13,50 Euro

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.
Für Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.