



Gut essen und trinken
hält Leib und Seele
zusammen.

English menu



BRAUHAUS

früh

AM DOM

ZUM LECKEREN FRÜH KÖLSCH

Hausgemachte Frikadelle	€ 4,40
Zwei Mett-Happen mit Zwiebeln und Schnittlauch	€ 6,70
Kölsche Kaviar Blutwurst mit Zwiebelringen, Röttgelchen und Butter	€ 6,70
Zwei Tatar-Happen mit Zwiebeln	€ 7,30
Halver Hahn Früh's Holländer, im eigenen Käsekeller gereift, Röttgelchen und Butter	€ 7,30
Happenteller 3 Happen mit Mett und Zwiebeln, Leberwurst und Früh's Holländer	€ 10,30
Bockwurst mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 11,10
Früh's Brotzeitbrett mit Blutwurst, Zwiebelmettwurst, Leberwurst, Speck, Mettwurst, Früh's Holländer, Brie, Brotauswahl und Butter	€ 18,70

SALATE

Großer Salatteller Salate der Saison mit Hausdressing, Tomate, Ei und Röttgelchen	€ 12,90
FRÜH Salat mit Hausdressing, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Ei, Tomaten, Holländer Käsestreifen und Röttgelchen	€ 18,50

SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Röttgelchen	€ 7,70
Deftige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Röttgelchen	€ 8,30

SCHNITZEL

Brauhaus Krüstchen Schweineschnitzel mit Spiegelei und gemischtem Salat	€ 16,60
Schweineschnitzel mit Pommes frites	€ 17,80
Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pommes frites	€ 18,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	€ 23,20
Ketchup/Mayonnaise	€ 0,70

Jeden Montag: Hausgemachte Reibekuchen

z.B. 3 Reibekuchen mit hausgemachtem Apfelkompott sowie andere leckere Varianten

Jeden Mittwoch: Gegrillte Schweinerippchen

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

Bei Änderung der Beilagen kann es zu Preisanpassungen kommen.
 Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet, auf Wunsch ohne Speck.

Zusatzstoffe
& Allergene

BRAUHAUS
früh
 AM DOM



vegetarisch



vegan

TYPISCH BRAUHAUS

3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln	€ 11,10
„Himmel un Ääd“ Gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Apfelpüree und Röstzwiebeln	€ 15,50
Junge Dicke Bohnen mit gekochtem Speck und Salzkartoffeln	€ 15,90
Sahnehering „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	€ 16,10
Frische Bratwurst mit Jus und Rahmwirsing	€ 16,30
Portion Tatar mit Eigelb, Röggelchen, Schwarzbrot und Butter	€ 19,50
Rheinischer Sauerbraten mit gehobelten Mandeln und Kartoffelklößen	€ 21,20
Schweinehaxe mit Bratkartoffeln	€ 23,60
Hämmchen Eisbein mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	€ 24,10
Brauhauspfanne Haxenfleisch, Bratwurst und Fleischkäse auf Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	€ 24,90
Brauhaus-Platte (für 4 Personen) mit Haxe, Hämmchen, Krakauer und Mettwurst, Sauerkraut, hausgemachtem Kartoffelpüree, Bratkartoffeln und Soße	€ 86,60

FÜR JEDEN ETWAS

Gebratene Kartoffelklöße mit Paprika-ZucchiniGemüse und Frühlingslauch	 € 14,00
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln	 € 14,30
Hähnchenbrustmedaillons mit Tomaten-Kräutersoße und Reis	€ 16,40
Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites	€ 29,00

NACHSPEISEN

Rote Grütze mit Vanillesoße	 € 7,60
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße	 € 9,50

ZUSATZBEILAGEN

Reis	 € 3,40	Krautsalat	 € 3,40
Salzkartoffeln	 € 3,40	Pommes frites	 € 4,00
Kartoffelpüree	 € 3,90	Kleiner Beilagensalat	 € 4,10
Rotkohl	 € 4,10	Apfelkompott	 € 4,40
Bratkartoffeln	€ 4,40	Dicke Bohnen	€ 4,50
Sauerkraut	€ 4,50	Paprika-ZucchiniGemüse	 € 5,20

Unser Partner für
Köstlichkeiten aus Fleisch:



Bei Änderung der Beilagen kann es zu Preisanpassungen kommen.
Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet, auf Wunsch ohne Speck.



Zusatzstoffe
& Allergene

BRAUHAUS
früh
AM DOM

 vegetarisch

 vegan

KINDERSPEISEKARTE

- Vier Stück Rostbratwürstchen mit hausgemachtem Kartoffelpüree** € 7,50
- Ein Paar Wiener Würstchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat** € 7,50
- Portion Spätzle mit Butter, Jägersoße oder Tomaten-Kräutersoße** € 7,80
- Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes frites** € 8,90



Unsere Kinderspeisekarte gibt es auch als Malunterlage inkl. Buntstiften. Sprechen Sie gerne unseren Köbes an.



Bei Änderung der Beilagen kann es zu Preisanpassungen kommen.
 Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet, auf Wunsch ohne Speck.



Zusatzstoffe
& Allergene

GETRÄNKE

früh KÖLSCH, direkt vom Fass	0,2 l	€ 2,30
früh NaturRadler	0,33 l	€ 3,50
Glas Weißwein, trocken	0,2 l	€ 5,70
Glas Rotwein, trocken	0,2 l	€ 5,80
Flasche Weißburgunder, trocken	0,75 l	€ 27,00
Flasche Regent & Merlot, trocken	0,75 l	€ 30,90
Flasche Piccolo	0,2 l	€ 9,70

SPIRITUOSEN

Korn	2 cl	€ 2,40
Wacholder	2 cl	€ 3,00
Vodka Smirnoff	2 cl	€ 2,90
Malteser Aquavit	2 cl	€ 3,30
Brauweiler Himbeergeist	2 cl	€ 3,30
Brauweiler Williams Christ Brand	2 cl	€ 3,40
Brauweiler Haselnussgeist	2 cl	€ 3,90
Grappa nonino il Merlot Monovitigno	2 cl	€ 5,10

„SCHABAU“ NACH HAUSEIGENER REZEPTUR

DECK <i>am DÜNN</i> , Kräuterschnaps	2 cl	€ 2,90
Stippesfötche , Pfefferminzlikör	2 cl	€ 2,90
Eierlikör, hausgemacht	4 cl	€ 3,20
früh 's Bierbrand aus echtem FRÜH Kölsch	2 cl	€ 3,30

ALKOHOLFREI

früh KÖLSCH ALKOHOLFREI 00%	0,33 l	€ 3,50
Früh Sport Fassbrause	0,33 l	€ 3,50
Coca-Cola , Coca-Cola ZERO SUGAR, MEZZO MIX , FANTA Orange	0,2 l	€ 3,00
GEROLSTEINER SPRUDEL	0,25 l	€ 3,00
GEROLSTEINER NATURELL	0,25 l	€ 3,00
GEROLSTEINER APFELSCHORLE	0,33 l	€ 3,80
Malztrunk	0,33 l	€ 3,30
FRANZ JOSEF RAUCH Apfelsaft	0,2 l	€ 3,20
FRANZ JOSEF RAUCH Orangensaft	0,2 l	€ 3,40
FRANZ JOSEF RAUCH Eistee Pfirsich	0,33 l	€ 3,60
J.J. DARBOVEN Espresso, Tasse		€ 2,90
J.J. DARBOVEN Kaffee, Tasse		€ 3,10
J.J. DARBOVEN Cappuccino, Tasse		€ 3,80
J.J. DARBOVEN Latte Macchiato, Tasse		€ 4,00
Tee , Glas (English Breakfast, Pfefferminze, Früchte, Kamille)		€ 3,00
Kakao , Becher		€ 3,80

Alle Preise in Euro und inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

Wenn Sie Anregungen oder Fragen haben wenden Sie sich bitte an unsere Restaurantleiter, Tel. 0221/26 13 250 oder an gastronomie@frueh.de.
Zum Wohle unserer Gäste ist unserem Bedienungspersonal der Genuss von Alkohol während der Dienstzeit nicht gestattet.



Zusatzstoffe
& Allergene

BRAUHAUS
früh
AM DOM

Mai 2024