

Gut essen und trinken
hält Leib und Seele
zusammen.

English menu



BRAUHAUS

früh

AM DOM

ZUM LECKEREN FRÜH KÖLSCH

Hausgemachte Frikadelle mit Röllgelchen und Butter	€ 5,90
Zwei Mett-Happen mit Zwiebeln und Schnittlauch	€ 7,00
Halver Hahn FRÜH's Holländer aus eigener Reifung, Röllgelchen und Butter	€ 7,80
Happenteller 3 Happen mit Mett und Zwiebeln, Leberwurst und FRÜH's Holländer	€ 10,60
Bockwurst mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 11,10

SALATE

Großer Salatteller Salate der Saison mit Hausdressing, Tomate, Ei und Röllgelchen	€ 12,90
FRÜH Salat mit Hausdressing, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Ei, Tomaten, Holländer Käsestreifen und Röllgelchen	€ 19,00

SUPPEN

Erseneintopf mit Röllgelchen	€ 6,80
Große Portion Erbseneintopf mit Bockwurstscheiben und Röllgelchen	€ 11,70
Deftige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Röllgelchen	€ 8,30

SCHNITZEL

Schweineschnitzel mit Pommes frites	€ 18,00
Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln	€ 19,00
Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pommes frites	€ 19,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	€ 30,00
Ketchup/Mayonnaise	€ 0,90

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



Zusatzstoffe
& Allergene

BRAUHAUS
früh
AM DOM



WAS „DAT HÄTZ“
DES FRÜH-FANS
HÖHER SCHLAGEN LÄSST.



online



Am Hof 18



www.frueh-shoppen.de






TYPISCH BRAUHAUS

„Himmel un Ääd“ Gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Apfelpüree und Schmorzwiebeln	€ 16,00
Ofenfrischer Schweinebraten in FRÜH-Kölschsoße mit Kartoffelklößen	€ 16,80
Frische Bratwurst mit Jus, Rahmwirsing und Bratkartoffeln	€ 18,90
Kasseler vom Schweinenacken mit jungen Dicken Bohnen und Salzkartoffeln	€ 19,70
Rheinischer Sauerbraten mit gehobelten Mandeln, Apfelkompott und Kartoffelklößen	€ 23,10
Schweinehaxe mit Jus und Bratkartoffeln	€ 24,00
Hämmchen Eisbein mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	€ 24,50
Brauhaus-Platte (für 4 Personen) mit Haxe, Hämmchen, frischer Bratwurst, Bockwurst, Sauerkraut, hausgemachtem Kartoffelpüree, Bratkartoffeln und Soße	€ 89,90

FÜR JEDEN ETWAS

Gebratene Kartoffelklöße mit Paprika-Zucchini Gemüse und Frühlingslauch		€ 14,70
Hausgemachte Käsespätzle mit Schmorzwiebeln		€ 14,90
Hähnchenbrustmedaillons mit Tomaten-Käutersoße und Reis		€ 16,90
Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites		€ 28,20

NACHSPEISEN

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße		€ 8,00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße		€ 9,60
Hausgemachter Apfelstrudel mit hausgemachtem Eierlikör		€ 12,50

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.
Für Einwegverpackungen berechnen wir € 1,00 pro Gast.



KINDERSPEISEKARTE

- Vier Stück Rostbratwürstchen mit hausgemachtem Kartoffelpüree** € 7,70
- Ein Paar Wiener Würstchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat** € 7,80
- Portion Spätzle** mit Butter, Jägersoße oder Tomaten-Kräutersoße € 8,00
- Paniertes Hähnchenschnitzel** mit Pommes frites € 9,20



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	€ 2,50
früh NaturRadler	0,33 l	€ 3,70
Glas Weißwein, trocken	0,2 l	€ 6,00
Glas Rotwein, trocken	0,2 l	€ 6,20
Flasche Weißburgunder, trocken	0,75 l	€ 27,90
Flasche Rotweincuvee „Einer für Alle“, halbtrocken	0,75 l	€ 33,00
Flasche Piccolo	0,2 l	€ 9,70
Flasche Aperol Spritz	0,2 l	€ 9,90












SPIRITUOSEN

Korn	2 cl	€ 2,60
Vodka Smirnoff	2 cl	€ 3,00
Kölsche Koks Espresso Martini Shot	2 cl	€ 3,40
Malteser Aquavit	2 cl	€ 3,50
Brauweiler Himbeergeist	2 cl	€ 3,50
Brauweiler Haselnussgeist	2 cl	€ 4,00
Grappa nonino il Merlot Monovitigno	2 cl	€ 5,20

FRÜH's SPIRITUOSEN

DECK UN DÖNN. Kräuterlikör	2 cl	€ 3,00
STIPPEFÖTTCHEN. Pfefferminzlikör mit Kräutern	2 cl	€ 3,00
früh's EIERLIKÖR. Hausgemacht	4 cl	€ 3,40
früh's BIERBRAND. Aus echtem FRÜH Kölsch	2 cl	€ 3,40
früh's WILLI. Williams Christ Birnenbrand	2 cl	€ 3,50

ALKOHOLFREI

früh KÖLSCH ALKOHOLFREI 0,0%	0,33 l	€ 3,90
Früh Sport FASSBRAUSE	0,33 l	€ 3,90
 Coca-Cola , Coca-Cola ZERO SUGAR, FANTA Orange	0,2 l	€ 3,00
Diesel	0,2 l	€ 3,00
 SPRUDEL oder NATURELL	0,33 l	€ 3,80
 SPRUDEL oder NATURELL	0,75 l	€ 7,80
 APFELSCHORLE	0,33 l	€ 3,80
Malztrunk	0,33 l	€ 3,60
 FRANZ JOSEF RAUCH Apfelsaft	0,2 l	€ 3,40
 FRANZ JOSEF RAUCH Orange	0,2 l	€ 3,40
 FRANZ JOSEF RAUCH Eistee Pfirsich	0,33 l	€ 3,90
 J.J. DARBOVEN Espresso, Tasse		€ 3,00
 J.J. DARBOVEN Kaffee, Tasse		€ 3,30
 J.J. DARBOVEN Cappuccino, Tasse		€ 3,90
 J.J. DARBOVEN Latte Macchiato, Glas		€ 4,20
Tee, Glas (English Breakfast, Pfefferminze, Früchte, Kamille)		€ 3,10
Kakao, Becher		€ 3,90

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

April 2026