ZUM LECKEREN FRÜH KÖLSCH

Hausgemachte Frikadelle	3,40	Euro
Kölsche Kaviar Blutwurst mit Zwiebelringen, Röggelchen und Butter	6,20	Euro
Zwei Mett-Happen mit Zwiebeln und Schnittlauch	6,60	Euro
Halver Hahn Früh´s Holländer, im eigenen Käsekeller gereift, Röggelchen und Butter	6,70	Euro
Zwei Tatar-Happen mit Zwiebeln	7,10	Euro
Happenteller 3 Happen mit Mett und Zwiebeln, Leberwurst und Früh's Holländer	9,10	Euro
Bockwurst mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat	10,00	Euro
Früh's Brotzeitbrett mit Blutwurst, Zwiebelmettwurst, Leberwurst, Speck, Mettwurst, Früh's Holländer, Brie, Brotauswahl und Butter	16,90	Euro

SALATE

Großer Salatteller Salate der Saison mit Hausdressing, Tomate, Ei und Röggelchen	11,80	Euro
Früh Salat mit Hausdressing, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Ei, Tomaten, Holländer Käsestreifen und Röggelchen	17,40	Euro

SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Röggelchen	6,60	Euro
Deftige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Röggelchen	7,70	Euro

FLAMMKUCHEN

vegetarisch mit Crème fraîche, Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Lauch und geriebenem Käse	11,50	Euro
klassisch mit Crème fraîche, Speck und Lauch	11,80	Euro

SCHNITZEL

Tattersall Krüstchen Schweineschnitzel mit Spiegelei und gemischtem Salat	15,30	Euro
Schweineschnitzel mit Pommes frites	16,70	Euro
Schweineschnitzel "Jäger Art" mit Pommes frites	17,80	Euro
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel mit Pommes frites	22,00	Euro
Ketchup/Mayonnaise	0,70	Euro

Jeden Montag: Hausgemachte Reibekuchen

z.B. 3 Reibekuchen mit hausgemachtem Apfelkompott sowie viele andere leckere Variationen

Jeden Mittwoch: Gegrillte Schweinerippchen

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

Bei Änderung der Beilagen kann es zu Preisanpassungen kommen.

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet, auf Wunsch ohne Speck.

Zusatzstoffe & Allergene

vegetarisch vegan

Früh EM TATTERSALL

TYPISCH FRÜH EM TATTERSALL

3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln	10,00	Euro
Himmel un Ääd gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Apfelpüree und Röstzwiebeln	13,40	Euro
Sahnehering "Hausfrauen-Art" mit Salzkartoffeln	13,90	Euro
"Brauhauswurst" Krakauer vom Grill mit Bratkartoffeln	14,50	Euro
Junge dicke Bohnen mit gekochtem Speck und Salzkartoffeln	14,80	Euro
Portion Tatar mit Eigelb, Röggelchen, Schwarzbrot und Butter	18,10	Euro
Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen	18,90	Euro
Schweinehaxe mit Bratkartoffeln	21,40	Euro
Hämmchen Eisbein mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	21,40	Euro
Tattersall-Pfanne Haxenfleisch, Bratwurst und Fleischkäse auf Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	23,00	Euro
Tattersall-Platte (für 4 Personen) mit Haxe, Hämmchen, Krakauer und Mettwurst, Sauerkraut, hausgemachtem Kartoffelpüree, Bratkartoffeln und Soße	73,90	Euro

FÜR JEDEN ETWAS

Gebratene Kartoffelklöße mit Paprika-Zucchinigemüse und Frühlingslauch	12,90	Euro
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln	14,30	Euro
Hähnchenbrustmedaillons mit Tomaten-Kräutersoße und Reis	15,60	Euro
Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites	25,80	Euro

NACHSPEISEN

Rote Grütze mit Vanillesoße	6,40	Euro
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße	8,40	Euro

ZUSATZBEILAGEN

Reis	2,80	Euro		Salzkartoffeln	2,80	Euro
Kartoffelpüree	3,10	Euro		Krautsalat	3,10	Euro
Rotkohl	3,10	Euro		Apfelkompott	3,30	Euro
Bratkartoffeln	3,70	Euro		Pommes frites	3,90	Euro
Sauerkraut	3,90	Euro		kleiner Beilagensalat	3,90	Euro
dicke Bohnen	4,40	Euro		Spätzle	4,40	Euro
Paprika-Zucchinigemüse	5,20	Euro				

Bei Änderung der Beilagen kann es zu Preisanpassungen kommen.

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet, auf Wunsch ohne Speck.

Zusatzstoffe & Allergene

Früh EM TATTERSALL

vegetarisch vegan

GETRÄNKE

früh KÖLSCH, direkt vom Fass	0,2 l	2,00	Euro
früh NaturRadler	0,33 l	3,20	Euro
Glas Weißweinschorle	0,25 l	4,30	Euro
Glas Weißwein, trocken	0,2 l	5,10	Euro
Glas Rotwein, trocken	0,2 l	5,10	Euro
Glas Aperol Spritz	0,2 l	7,50	Euro
Glas Lillet Wild Berry	0,2 l	7,50	Euro
Glas Gin Tonic	0,25 l	7,50	Euro
Flasche Weißburgunder, trocken	0,75 l	25,50	Euro
Flasche KluNie Riesling feinherb	0,75 l	31,50	Euro
Flasche Grauburgunder, trocken, Q.b.A. Weingut Burggarten, Ahr	0,75 l	36,00	Euro
Flasche KluNie Rosé	0,75 l	32,50	Euro
Flasche Regent & Merlot, trocken	0,75 l	28,50	Euro
Flasche Sekt, Riesling, brut, Hubertus Reis, Mosel	0,75 l	29,50	Euro
Flasche KluNie Rosé Secco	0,75 l	33,50	Euro
Flasche Piccolo	0,2 l	9,70	Euro

SPIRITUOSEN

Korn	2 cl	2,10	Euro
Wacholder	2 cl	2,60	Euro
Vodka Smirnoff	2 cl	2,70	Euro
Malteser Aquavit	2 cl	2,80	Euro
Brauweiler Himbeergeist	2 cl	3,00	Euro
Brauweiler Williams Christ Brand	2 cl	3,10	Euro
Brauweiler Haselnussgeist	2 cl	3,30	Euro
Grappa Nonino il Merlot Monovitigno	2 cl	4,90	Euro

"SCHABAU" NACH HAUSEIGENER REZEPTUR

DECK an DÜNN Kräuterschnaps	2 cl	2,60	Euro
Stippefötche Pfefferminzlikör	2 cl	2,60	Euro
früh 's Bierbrand aus echtem FRÜH Kölsch	2 cl	2,90	Euro
Eierlikör, hausgemacht	4 cl	3,00	Euro

ZUM MITNEHMEN FÜR ZU HAUSE

früh KÖLSCH

Pittermännchen 10 l

29,50 €

zzgl. 25 € Pfand

Zusatzstoffe & Allergene

früh EM TATTERSALL

ALKOHOLFREI

früh KÖLSCH ALKOHOLFREI 0,0%	0,33 l	3,10	Euro
Früh Sport FASSBRAUSE	0,33 l	3,20	Euro
Diesel	0,2 l	2,80	Euro
Coca-Cola®	0,2 l	2,80	Euro
Coca-Cola® ZERO SUGAR	0,2 l	2,80	Euro
FANTA® Orange	0,2 l	2,80	Euro
Sprite® ZITRONE-LIMETTE	0,2 l	2,80	Euro
GEROLSTEINER SPRUDEL	0,25 l	2,60	Euro
GEROLSTEINER NATURELL	0,25 l	2,60	Euro
GEROLSTEINER SPRUDEL	0,75 l	6,90	Euro
GEROLSTEINER NATURELL	0,75 l	6,90	Euro
GEROLSTEINER APFELSCHORLE	0,33 l	3,50	Euro
Malztrunk	0,33 l	2,90	Euro
FRANZ JOSEF RAUCH **Apfelsaft**	0,2 l	2,90	Euro
FRANZ JOSEF RAUCH **Orangensaft**	0,2l	2,90	Euro
FRANZ JOSEF RAUCH **Eistee Pfirsich**	0,33 l	3,10	Euro
FRANZ JOSEF RAUCH **Rhabarberschorle**	0,33 l	3,50	Euro
J.J.DARBOVEN **Espresso,** Tasse		2,70	Euro
J.J.DARBOVEN **Kaffee,** Tasse		2,60	Euro
J.J.DARBOVEN **Cappuccino,** Tasse		3,30	Euro
J.J.DARBOVEN **Latte Macchiato,** Tasse		3,60	Euro
Tee, Glas (English Breakfast, Pfefferminze, Früchte, Kamille)		2,60	Euro
Kakao, Becher		3,60	Euro

Alle Preise in Euro und inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Wenn Sie Anregungen oder Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Restaurantleitung unter Tel.: 0221/27141601 oder an gastronomie@frueh.de.
Zum Wohle unserer Gäste ist unserem Bedienungspersonal der Genuss von Alkohol während der Dienstzeit nicht gestattet.

Zusatzstoffe
& Allergene

früh
EM TATTERSALL