„Genögliche Zigg“

Ein Treffpunkt wie eh und je, der Tattersall. Ob Gastlichkeit, Kölsch oder Köbes – kölsches Gefühl ist hier überall gegenwärtig. Genießen Sie die typische Brauhausatmosphäre! Perfekt gezapftes FRÜH Kölsch und eine authentische Speisenauswahl mit regionalen und marktfrischen Zutaten servieren wir Ihnen selbstverständlich hausgemacht und frisch gekocht. Den Biergarten mit Selbstbedienung säumen alte Linden, die an heißen Tagen reichlich Schatten spenden. Einfach wunderschön! Das Hippodrom direkt an der Rennstrecke bietet viel Platz und Eleganz für Familien- und Firmenfeiern. Die Veranstaltungsleiter der FRÜH Gastronomie stehen Ihnen gerne bei der Planung und Durchführung mit Rat und Tat zur Seite.

FRÜH „Em Tattersall“
Scheibenstraße 40, 50737 Köln, Tel. 0221-27 14 16-0
tattersall@frueh.de www.frueh-em-tattersall.de

English menu

früh KARRIERE
Entdecken Sie FRÜH Karriere!
www.frueh-karriere.de

früh GASTRONOMIE
Entdecken Sie die FRÜH Gastronomie!
www.frueh-gastronomie.de

Werden Sie FRÜH-Fan bei Facebook!
www.facebook.com/fruehemtattersall

Werden Sie FRÜH-Fan bei Instagram!
www.instagram.com/frueh_em_tattersall

ZUM LECKEREN FRÜH KÖLSCH

Hausgemachte Frikadelle mit Brauhausbrot, Butter und Senf		4,90	Euro
Zwei Mett-Happen auf Brauhausbrot mit Zwiebeln und Schnittlauch		6,90	Euro
Zwei Leberwurst-Happen auf Brauhausbrot		6,90	Euro
Halver Hahn auf Brauhausbrot Früh's Holländer aus eigener Reifung, Buttter und Senf		7,20	Euro
Happenteller 3 Brauhausbrothappen mit Mett und Zwiebeln, Leberwurst und Früh's Holländer		9,60	Euro
Bockwurst mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat		10,10	Euro

SALATE

Großer Salatteller Salate der Saison mit Hausdressing, Tomate, Ei und Brauhausbrot		12,10	Euro
Früh Salat mit Hausdressing, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Ei, Tomaten, Holländer Käsestreifen und Brauhausbrot		18,10	Euro

SUPPEN

Erbseneintopf mit Brauhausbrot - Tasse		5,90	Euro
Erbseneintopf mit Bockwurstscheiben und Brauhausbrot - Pott		10,90	Euro
Kartoffelsuppe mit Brauhausbrot - Tasse		6,60	Euro
Kartoffelsuppe mit Brauhausbrot - Pott		10,50	Euro
Deftige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Brauhausbrot - Tasse		7,70	Euro
Deftige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Brauhausbrot - Pott		12,90	Euro

FLAMMKUCHEN

klassisch mit Crème fraîche, Speck und Lauch		12,10	Euro
vegetarisch mit Crème fraîche, Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Lauch und geriebenem Käse		13,10	Euro

SCHNITZEL

Tattersall Krüstchen Schweineschnitzel mit Spiegelei und gemischtem Salat	15,90	Euro
Schweineschnitzel mit Pommes frites	17,00	Euro
Schweineschnitzel "Jäger Art" mit Pommes frites	18,40	Euro
Ketchup/Mayonnaise	0,90	Euro

TYPISCH FRÜH EM TATTERSALL

3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln	10,60	Euro
Currywurst mit Pommes frites	11,70	Euro
Himmel un Ääd gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree und Schmorzwiebeln	14,20	Euro
Schweinenackensteak mit Früh-Kölsch-Marinade, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	15,50	Euro
Ofenfrischer Schweinebraten in FRÜH-Kölschsoße mit Kartoffelklößen	16,10	Euro
Frische Bratwurst mit Jus, Rahmwirsing und Bratkartoffeln	17,90	Euro
Kasseler vom Schweinenacken mit jungen dicken Bohnen und Salzkartoffeln	18,70	Euro
Schweinehaxe mit Jus und Bratkartoffeln	22,00	Euro
Rheinischer Sauerbraten mit gehobelten Mandeln, Apfelkompott und Kartoffelklößen	22,20	Euro
Brauhausplatte (für 4 Personen) mit Haxe, Hämmchen, frischer Bratwurst, Bockwurst, Sauerkraut, hausgemachtem Kartoffelpüree, Bratkartoffeln und Jus	83,00	Euro

FÜR JEDEN ETWAS

Gebratene Kartoffelklöße mit Paprika-Zucchinigemüse und Frühlingslauch		14,70	Euro
Hausgemachte Käsespätzle mit Schmorzwiebeln		14,90	Euro
Hähnchenbrustmedaillons mit Tomaten-Kräutersoße und Reis		16,30	Euro
Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites		27,50	Euro

NACHSPEISEN

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße		7,10	Euro
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße		8,60	Euro
Hausgemachter Apfelstrudel mit hausgemachtem Eierlikör		11,30	Euro

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.

Zusatzstoffe & Allergene

Früh EM TATTERSALL

vegetarisch vegan

GETRÄNKE

früh KÖLSCH, direkt vom Fass	0,2 l	2,20	Euro
früh NaturRadler	0,33 l	3,60	Euro
Glas Weißwein, trocken	0,2 l	5,70	Euro
Glas Rotwein, trocken	0,2 l	5,70	Euro
Glas Weißweinschorle	0,25 l	5,60	Euro
Glas Aperol Spritz	0,2 l	7,70	Euro
Glas Lillet Wild Berry	0,2 l	7,90	Euro
Glas Gin Tonic	0,25 l	8,00	Euro
Flasche Weißburgunder, trocken, Hubertus Reis, Mosel	0,75 l	26,50	Euro
Flasche Ingelheimer Frühburgunder, trocken	0,75 l	32,50	Euro
Flasche Grauburgunder, trocken, Q.b.A. Weingut Burggarten, Ahr	0,75 l	36,20	Euro
Flasche KluNie Rosé	0,75 l	34,00	Euro
Flasche Sekt, Riesling, brut, Hubertus Reis, Mosel	0,75 l	30,00	Euro
Flasche Piccolo	0,2 l	9,70	Euro

"SCHABAU" NACH HAUSEIGENER REZEPTUR

DECK UN DÖNN. Kräuterlikör	2 cl	2,80	Euro
LEEVCHE. Pink Grapefruit Likör	2 cl	2,80	Euro
STIPPEFÖTTCHE. Pfefferminzlikör	2 cl	2,90	Euro
DICKER PITTER. Malz Honig Likör	2 cl	3,00	Euro
früh's EIERLIKÖR. Hausgemacht	4 cl	3,10	Euro
früh's BIERBRAND. Aus echtem FRÜH Kölsch	2 cl	3,20	Euro
früh's WILLI. Williams Christ Birnenbrand	2 cl	3,20	Euro

ZUM MITNEHMEN FÜR ZU HAUSE

früh KÖLSCH

Pittermännchen 10 l

34,50 €

zzgl. 25 € Pfand

Zusatzstoffe & Allergene

früh EM TATTERSALL

ALKOHOLFREI

früh KÖLSCH ALKOHOLFREI 0,0%	0,33 l	3,60	Euro
Früh Sport FASSBRAUSE	0,33 l	3,60	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**	0,33 l	3,80	Euro
GEROLSTEINER **NATURELL**	0,33 l	3,80	Euro
GEROLSTEINER **SPRUDEL**	0,75 l	7,30	Euro
GEROLSTEINER **NATURELL**	0,75 l	7,30	Euro
GEROLSTEINER **APFELSCHORLE**	0,33 l	3,70	Euro
Malztrunk	0,33 l	3,40	Euro
FRANZ JOSEF RAUCH **Apfelsaft**	0,2 l	3,10	Euro
FRANZ JOSEF RAUCH **Orange**	0,2 l	3,10	Euro
FRANZ JOSEF RAUCH **Eistee Pfirsich**	0,33 l	3,40	Euro
FRANZ JOSEF RAUCH **Rhabarberschorle**	0,33 l	4,00	Euro
J.J. DARBOVEN **Espresso,** Tasse		2,80	Euro
J.J. DARBOVEN **Espresso Macchiato,** Tasse		3,10	Euro
J.J. DARBOVEN **Espresso Doppio,** Tasse		4,20	Euro
J.J. DARBOVEN **Kaffee,** Tasse		2,90	Euro
J.J. DARBOVEN **Cappuccino,** Tasse		3,60	Euro
J.J. DARBOVEN **Latte Macchiato,** Glas		3,90	Euro
Tee, Glas (English Breakfast, Pfefferminze, Früchte, Kamille)		2,80	Euro
Kakao, Becher		3,70	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

Entdecken Sie die FRÜH Gastronomie!

Willkommen im
„FRÜH am Dom“!
Erleben Sie typisch kölsche Gastlichkeit direkt gegenüber des Kölner Doms! Seit 1904 genießen zahlreiche Besucher aller Altersklassen die gastronomische Abwechslung, die das Brauhaus FRÜH am Dom bietet.

Hier mehr erfahren:

Willkommen im
FRÜH „Em Golde Kappes“!
Das Ambiente ist genau so wie eine kölsche Kneipe sein soll: rustikal und gediegen. Hier treffen Menschen aller Generationen zusammen und stoßen mit frisch gezapftem FRÜH Kölsch an.

Hier mehr erfahren:

Willkommen im
FRÜH „Em Veedel“
Im Herzen der Kölner Südstadt, direkt am Chlodwigplatz und der Severinstorburg, liegt das FRÜH „Em Veedel“ – eine der ältesten Gaststätten Kölns.

Hier mehr erfahren:

Willkommen im
FRÜH „Em Jan von Werth“
Hier am Gerling-Quartier trifft man sich zum Klaaf bei einem frisch gezapften FRÜH Kölsch. Schauen Sie doch mal vorbei!

Hier mehr erfahren:

Willkommen im
FRÜH „Himmel op Ääd“
FRÜH „Himmel op Ääd“ bringt ein Stück Kölner Veedelgefühl ins Gewerbegebiet – ein Plätzchen für alle, die die authentische kölsche Küche, herzliche Gastlichkeit, frische und hausgemachte Speisen schätzen.

Hier mehr erfahren: