



„Genöglische 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



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



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	3,40	Euro
Kölsche Kaviar Blutwurst mit Zwiebelringen, Röggelchen und Butter	6,50	Euro
Zwei Mett-Happen mit Zwiebeln und Schnittlauch	6,70	Euro
Halver Hahn Früh's Holländer, aus eigener Reifung, Röggelchen und Butter 	6,90	Euro
Zwei Tatar-Happen mit Zwiebeln	7,40	Euro
Happenteller 3 Happen mit Mett und Zwiebeln, Leberwurst und Früh's Holländer	9,40	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	17,50	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	17,60	Euro

SUPPEN

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

FLAMMKUCHEN

klassisch mit Crème fraîche, Speck und Lauch	11,90	Euro
vegetarisch mit Crème fraîche, Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Lauch und geriebenem Käse 	12,70	Euro

SCHNITZEL

Tattersall Krüstchen Schweineschnitzel mit Spiegelei und gemischtem Salat	15,50	Euro
Schweineschnitzel mit Pommes frites	16,80	Euro
Schweineschnitzel "Jäger Art" mit Pommes frites	17,90	Euro
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel mit Pommes frites	22,10	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

früh
EM TATTERSALL




vegetarisch


vegan

TYPISCH FRÜH EM TATTERSALL

3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln	10,10	Euro
Himmel un Ääd gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Apfelpüree und Schmorzwiebeln	13,70	Euro
Sahnehering "Hausfrauen-Art" mit Salzkartoffeln	14,00	Euro
Junge dicke Bohnen mit gekochtem Speck und Salzkartoffeln	14,90	Euro
Ofenfrischer Schweinebraten in FRÜH-Kölschsoße mit Kartoffelklößen	15,90	Euro
Frische Bratwurst mit Jus, Rahmwirsing und Bratkartoffeln	17,90	Euro
Portion Tatar mit Eigelb, Röggelchen, Schwarzbrot und Butter	18,60	Euro
Hämmchen Eisbein mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	21,50	Euro
Schweinehaxe mit Bratkartoffeln	21,60	Euro
Rheinischer Sauerbraten mit gehobelten Mandeln, Apfelkompott und Kartoffelklößen	21,90	Euro
Tattersall-Pfanne Haxenfleisch, Bratwurst und Fleischkäse auf Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	24,10	Euro

FÜR JEDEN ETWAS

Gebratene Kartoffelklöße mit Paprika-ZucchiniGemüse und Frühlingslauch		13,40	Euro
Hausgemachte Käsespätzle mit Schmorzwiebeln		14,50	Euro
Hähnchenbrustmedaillons mit Tomaten-Kräutersoße und Reis		16,10	Euro
Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites		23,20	Euro

NACHSPEISEN

Rote Grütze mit Vanillesoße		6,60	Euro
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße		8,40	Euro

ZUSATZBEILAGEN

Reis		2,90	Euro	Salzkartoffeln		3,00	Euro
Krautsalat		3,10	Euro	Rotkohl		3,20	Euro
Apfelkompott		3,30	Euro	Kartoffelpüree		3,60	Euro
Bratkartoffeln		3,70	Euro	Pommes frites		4,00	Euro
Sauerkraut		4,00	Euro	kleiner Beilagensalat		4,10	Euro
Spätzle		4,40	Euro	dicke Bohnen		4,50	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	2,10	Euro
früh NaturRadler	0,33 l	3,50	Euro
Glas Weißwein, trocken	0,2 l	5,30	Euro
Glas Rotwein, trocken	0,2 l	5,40	Euro
Glas Weißweinschorle	0,25 l	5,40	Euro
Glas Aperol Spritz	0,2 l	7,70	Euro
Glas Lillet Wild Berry	0,2 l	7,70	Euro
Glas Gin Tonic	0,25 l	7,80	Euro
Flasche Weißburgunder, trocken	0,75 l	26,20	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	33,80	Euro
Flasche Regent & Merlot, trocken	0,75 l	29,90	Euro
Flasche Sekt, Riesling, brut, Hubertus Reis, Mosel	0,75 l	29,60	Euro
Flasche KluNie Rosé Secco	0,75 l	33,60	Euro
Flasche Piccolo	0,2 l	9,70	Euro

SPIRITUOSEN

Korn	2 cl	2,30	Euro
Vodka Smirnoff	2 cl	2,80	Euro
Malteser Aquavit	2 cl	2,90	Euro
Kölsche Koks	2 cl	3,00	Euro
Brauweiler Himbeergeist	2 cl	3,10	Euro
Brauweiler Williams Christ Brand	2 cl	3,10	Euro
Brauweiler Haselnussgeist	2 cl	3,40	Euro
Grappa Nonino il Merlot Monovitigno	2 cl	4,90	Euro

"SCHABAU" NACH HAUSEIGENER REZEPTUR

DECK und DÖNN Kräuterschnaps	2 cl	2,70	Euro
Stippfötsche Pfefferminzlikör	2 cl	2,70	Euro
früh 's Bierbrand aus echtem FRÜH Kölsch	2 cl	3,00	Euro
Eierlikör, hausgemacht	4 cl	3,10	Euro

ZUM MITNEHMEN FÜR ZU HAUSE


















früh KÖLSCH
Pittermännchen 10 l
32,50 €
zzgl. 25 € Pfand



Zusatzstoffe
& Allergene

früh
EM TATTERSALL

ALKOHOLFREI

früh KÖLSCH ALKOHOLFREI 00%	0,33 l	3,40	Euro
<i>Früh Sport</i> FASSBRAUSE	0,33 l	3,40	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®	0,2 l	2,80	Euro
 GEROLSTEINER SPRUDEL	0,33 l	3,60	Euro
 GEROLSTEINER NATURELL	0,33 l	3,60	Euro
 GEROLSTEINER SPRUDEL	0,75 l	7,20	Euro
 GEROLSTEINER NATURELL	0,75 l	7,20	Euro
 GEROLSTEINER APFELSCHORLE	0,33 l	3,60	Euro
Malztrunk	0,33 l	3,20	Euro
 FRANZ JOSEF RAUCH Apfelsaft	0,2 l	3,00	Euro
 FRANZ JOSEF RAUCH Orange	0,2 l	3,00	Euro
 FRANZ JOSEF RAUCH Eistee Pfirsich	0,33 l	3,20	Euro
 FRANZ JOSEF RAUCH Rhabarberschorle	0,33 l	3,80	Euro
 J.J. DARBOVEN Espresso, Tasse		2,80	Euro
 J.J. DARBOVEN Kaffee, Tasse		2,80	Euro
 J.J. DARBOVEN Cappuccino, Tasse		3,60	Euro
 J.J. DARBOVEN Latte Macchiato, Tasse		3,80	Euro
Tee, Glas (English Breakfast, Pfefferminze, Früchte, Kamille)		2,80	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 gastonomie@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:

