

## TYPISCH TATTERSALL

---

<b>3 Spiegeleier</b> mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat und mit gebratenem Speck	€ 7,90 € 8,90
<b>Sahne-Hering „Hausfrauen Art“</b> mit Salzkartoffeln	€ 8,90
<b>Großer Salatteller</b> Salate der Saison mit Tomate, Ei und Röttgelchen	€ 9,50
<b>„Himmel un Ääd“</b> gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Apfelpüree und Röstzwiebeln	€ 9,70
<b>Hausgemachte Schweinesülze</b> mit Remoulade, Bratkartoffeln und Blattsalaten mit Hausdressing	€ 9,90
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Schmorzwiebeln und gemischtem Salat	€ 10,50
<b>Junge Dicke Bohnen</b> mit gekochtem Speck und Salzkartoffeln	€ 10,50
<b>„Brauhauswurst“ Krakauer vom Grill</b> mit Bratkartoffeln und Krautsalat	€ 11,50
<b>Schweineschnitzel</b> mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 13,50
<b>Hämmchen</b> Eisbein mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	€ 13,80
<b>Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 14,50
<b>Schweinehaxe</b> mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 14,50
<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Kartoffelklößen und hausgemachtem Apfelkompott	€ 14,90
<b>Tattersall-Pfanne</b> mit Haxenfleisch, Bratwurst und Fleischkäse auf Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	€ 16,80
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 20,90
<b>Ketchup/Mayonnaise</b>	€ 0,30

### Jeden Mittwoch: Hausgemachte Reibekuchen

3 Stück mit Schwarzbrot und Butter	€ 5,30
3 Stück mit Rübenkraut	€ 5,30
3 Stück mit unserem hausgemachten Apfelkompott	€ 5,50
"Kölsche Art" mit Tomaten und Käse überbacken	€ 8,50
3 Stück mit Räucherlachs und Preiselbeer-Meerrettich	€ 13,90

### Jeden Donnerstag: Gegrillte Schweinerippchen

mit jungen Dicken Bohnen	€ 11,50
mit Möhrengemüse "bürgerlich"	€ 13,00
mit Bratkartoffeln und Krautsalat	€ 13,50

Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.  
Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet, gerne bereiten wir diese auf Wunsch auch ohne Speck zu.

## SUPPE

---

<b>Kartoffelsuppe</b> , mit Röggelchen	€	4,50
<b>Deftige Gulaschsuppe</b> mit Paprika, Kartoffeln und Röggelchen	€	5,70

## ZUM LECKEREN FRÜH KÖLSCH

---

<b>Mett-Happen</b> mit Zwiebeln und Schnittlauch	€	2,50
<b>Hausgemachte Frikadelle</b>	€	2,90
<b>Kölsche Kaviar</b> Blutwurst mit Zwiebelringen, Röggelchen und Butter	€	4,40
<b>Halver Hahn</b> Früh's Holländer, im eigenen Käsekeller gereift, Röggelchen und Butter	€	4,60
<b>Happenteller</b> 3 Happen mit Mett und Zwiebeln, Leberwurst und Früh's Holländer	€	6,90
<b>Geschmortes Paprika-Auberginengemüse</b> auf geröstetem Bauernbrot mit Kräuterquark	€	6,90
<b>Bockwurst</b> mit Pommes frites oder haugemachtem Kartoffelsalat	€	7,50
<b>Tattersall-Kröstchen</b> Paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei und gemischtem Salat	€	9,90

## FLAMMKUCHEN

---

<b>„klassisch“</b> mit Crème fraîche, Speck und Lauch	€	7,90
<b>„vegetarisch“</b> mit Crème fraîche, Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Lauch und geriebenem Käse	€	8,80

Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.  
Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet, gerne bereiten wir diese auf Wunsch auch ohne Speck zu.

## KINDERTELLER (BIS 12 JAHRE)

---

<b>Vier Stück Rostbratwürstchen</b> mit hausgemachtem Kartoffelpüree	€	4,60
<b>Ein Paar Wiener Würstchen</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€	4,70
<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Pommes frites	€	4,90

## NACHSPEISEN

---

<b>Kugel Eis</b> verschiedene Sorten	€	1,50
<b>mit Sahne</b>	€	0,60
<b>mit Vanillesoße</b>	€	1,00
<b>mit Schokoladensoße</b>	€	1,00
<b>Rote Beerengrütze</b> mit Vanilleeis	€	4,90
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße	€	6,50

Speisen und Getränke inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Bei Reklamationen wenden Sie sich bitte direkt an den Restaurantleiter. Für Garderobe übernehmen wir keine Haftung.  
Zum Wohle unserer Gäste ist unserem Bedienungspersonal der Genuss von Alkohol während der Dienstzeit nicht gestattet.

Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet, gerne bereiten wir diese auf Wunsch auch ohne Speck zu.

## GETRÄNKE

---

<b>früh</b> KÖLSCH , direkt vom Fass	0,2 l	€	1,70
<b>früh</b> <i>Dadler</i>	0,33 l	€	3,00
Glas Weißwein, trocken	0,2 l	€	4,80
Glas Weißweinschorle	0,25 l	€	4,20
Glas Rotwein, trocken	0,2 l	€	4,80
Glas Aperol Spritz	0,2 l	€	5,20
Flasche Max Riesling, Q.b.A trocken, Weingut von Othegraven, Mosel	0,75 l	€	27,00
Flasche Steingruble, Spätburgunder, trocken, Weingut Königschaffhausen , Baden	0,75 l	€	24,90
Flasche Piccolo, Geldermann	0,2 l	€	9,50
Flasche Sekt, Riesling, brut, Hubertus Reis, Mosel	0,75 l	€	27,50
<b>Süner</b> Korn 32%	2 cl	€	1,80
<b>Süner</b> Wacholder	2 cl	€	2,50
Brauweiler Quittenlikör 23%	2 cl	€	2,50
Brauweiler Himbeergeist 42%	2 cl	€	2,90
Brauweiler Williams Christ Brand 42%	2 cl	€	2,90
Brauweiler Haselnussgeist 42%	2 cl	€	3,20
Vodka Smirnoff	2 cl	€	2,80
Malteser Aquavit	2 cl	€	2,80
Grappa Nonino Merlot	2 cl	€	4,30

## HERSTELLUNG NACH HAUSEIGENER REZEPTUR

---

<b>DECK</b> <i>und</i> <b>DÖNN</b> Kräuterschnaps 38%	2 cl	€	2,50
<b>Stippesfötche</b> Pfefferminzlikör 32%	2 cl	€	2,50
<b>früh</b> 's Bierbrand aus echtem FRÜH Kölsch 40%	2 cl	€	2,80

## ZUM MITNEHMEN FÜR ZU HAUSE
















---

**früh** KÖLSCH  
Pittermännchen 10 l  
24,00 €  
(zzgl. 25,00 € Pfand)  
**nur** außer Haus

Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.  
Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet, gerne bereiten wir diese auf Wunsch auch ohne Speck zu.

**früh**  
EM TATTERSALL

## ALKOHOLFREI

 <b>früh</b> KÖLSCH ALKOHOLFREI 0,0%	0,33 l	€	2,60
<i>Früh Sport</i> FASSBRAUSE	0,33 l	€	2,90
<b>Sünner</b> Malztrunk	0,33 l	€	2,50
 <b>Coca-Cola</b>	0,2 l	€	2,40
 <b>Coca-Cola</b> ZERO SUGAR	0,2 l	€	2,40
 <b>FANTA</b> Orange	0,2 l	€	2,40
 <b>Sprite</b> ZITRONE-LIMETTE	0,2 l	€	2,40
 <b>mezo mix</b>	0,2 l	€	2,40
 <b>Eistee</b> Pfirsich	0,33 l	€	2,60
 <b>Rhabarberschorle</b>	0,33 l	€	2,80
GEROLSTEINER SPRUDEL	0,25 l	€	2,60
GEROLSTEINER SPRUDEL	0,75 l	€	6,60
GEROLSTEINER <i>Naturell</i>	0,25 l	€	2,60
GEROLSTEINER <i>Naturell</i>	0,75 l	€	6,60
GEROLSTEINER <i>Apfelschorle</i>	0,25 l	€	2,80
<b>Sünner</b> Kölsches Wasser Grapefruit	0,33 l	€	3,00
 <b>Apfelsaft</b>	0,2 l	€	2,30
 <b>Orangensaft</b>	0,2 l	€	2,50
<b>Schwarzer Tee, Kamillentee, Pfefferminztee, Früchtetee</b> , Glas		€	2,40
<b>Kakao</b> , Becher		€	3,40
 <b>Kaffee</b> , Tasse		€	2,20
 <b>Kaffee</b> , Becher		€	3,20
 <b>Espresso</b> , Tasse		€	2,10
 <b>Cappuccino</b> , Tasse		€	2,80
 <b>Latte Macchiato</b> , Glas		€	3,30

Alle Preise in Euro und inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Bei Reklamationen wenden Sie sich bitte direkt an den Restaurantleiter. Für Garderobe übernehmen wir keine Haftung. Zum Wohle unserer Gäste ist unserem Bedienungspersonal der Genuss von Alkohol während der Dienstzeit nicht gestattet.

Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal. Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet, gerne bereiten wir diese auf Wunsch auch ohne Speck zu.