

## TYPISCH KAPPES

---

<b>3 Spiegeleier</b> mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat und mit gebratenem Speck	€ 8,90 € 10,90
<b>Großer Salatteller</b> Salate der Saison mit Tomate, Ei und Röllchen	€ 9,50
<b>„Himmel un Ääd“</b> gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Apfelpüree und Schmorzwiebeln	€ 11,50
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Schmorzwiebeln und gemischtem Salat	€ 11,90
<b>Junge Dicke Bohnen</b> mit gekochtem Speck und Salzkartoffeln	€ 11,90
<b>„Brauhauswurst“</b> Krakauer vom Grill mit Bratkartoffeln und Krautsalat	€ 12,90
<b>Gebackene Ofenkartoffel</b> mit Kräuterquark, Räucherlachs und gemischtem Salat	€ 12,90
<b>Schweineschnitzel</b> mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 14,90
<b>Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 16,50
<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen	€ 17,30
<b>Hämmchen</b> Eisbein mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	€ 17,50
<b>Schweinehaxe</b> mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 17,90
<b>Kappes-Pfanne</b> mit Haxenfleisch, Bratwurst und Fleischkäse auf Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	€ 18,50
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 21,40
<b>Ketchup/Mayonnaise</b>	€ 0,40

### Jeden Montag: Hausgemachte Reibekuchen

3 Stück mit Schwarzbrot und Butter	€ 6,50
3 Stück mit Rübenkraut	€ 6,90
3 Stück mit unserem hausgemachten Apfelkompott	€ 7,90
"Kölsche Art" mit Tomaten und Käse überbacken	€ 10,50
3 Stück mit angemachtem Tatar, Schwarzbrot und Butter	€ 11,90
3 Stück mit Räucherlachs und Preiselbeer-Meerrettich	€ 15,20

### Jeden Mittwoch: Gegrillte Schweinerippchen

mit jungen Dicken Bohnen	€ 12,90
mit Möhrengemüse "bürgerlich"	€ 13,90
mit Bratkartoffeln und Krautsalat	€ 14,50

Informationen bezüglich Zusatzstoffe 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	€	4,90
<b>Deftige Gulaschsuppe</b> mit Paprika, Kartoffeln und Röggelchen	€	5,90

## ZUM LECKEREN FRÜH KÖLSCH

---

<b>Hausgemachte Frikadelle</b>	€	3,00
<b>Kölsche Kaviar</b> Blutwurst mit Zwiebelringen, Röggelchen und Butter	€	5,00
<b>Halver Hahn</b> Früh's Holländer, im eigenen Käsekeller gereift, Röggelchen und Butter	€	5,00
<b>Zwei Mett-Happen</b> mit Zwiebeln und Schnittlauch	€	5,80
<b>Zwei Tatar-Happen</b> mit Zwiebeln	€	6,10
<b>Happenteller</b> 3 Happen mit Mett und Zwiebeln, Leberwurst und Früh's Holländer	€	7,50
<b>Bockwurst</b> mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat	€	8,10
<b>Geschmortes Paprika-Auberginengemüse</b> auf geröstetem Bauernbrot mit Kräuterquark	€	8,40
<b>Kappes Krüstchen</b> paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei und gemischtem Salat	€	12,50

## FLAMMKUCHEN

---

<b>„klassisch“</b> mit Crème fraîche, Speck und Lauch	€	9,90
<b>„vegetarisch“</b> mit Crème fraîche, Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Lauch und geriebenem Käse	€	10,20

Informationen bezüglich Zusatzstoffe 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	€	5,90
<b>Ein Paar Wiener Würstchen</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€	5,90
<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Pommes frites	€	6,50

## NACHSPEISEN

---

<b>Rote Grütze</b> mit Vanillesoße	€	4,90
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße	€	7,00

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 Zusatzstoffe 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	€	1,90
<b>früh</b> NaturRadler	0,33 l	€	3,20
Glas Weißwein, trocken	0,2 l	€	4,90
Glas Rotwein, trocken	0,2 l	€	4,90
Flasche Weisser Burgunder, Q.b.A trocken, Weingut Hubertus Reis, Mosel	0,75 l	€	19,90
Flasche Regent & Merlot, trocken, Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen	0,75 l	€	22,90
Flasche Piccolo	0,2 l	€	8,70
Korn 32%	2 cl	€	1,80
Wacholder	2 cl	€	2,50
Malteser Aquavit	2 cl	€	2,70
Brauweiler Himbeergeist 42%	2 cl	€	3,00
Brauweiler Williams Christ Brand 42%	2 cl	€	3,10
Brauweiler Haselnussgeist 42%	2 cl	€	3,30

## „SCHABAU“ NACH HAUSEIGENER REZEPTUR

---

<b>DECK und DÖNN</b> Kräuterschnaps 38%	2 cl	€	2,50
<b>Stippesfütche</b> Pfefferminzlikör 32%	2 cl	€	2,60
<b>früh</b> 's Bierbrand aus echtem FRÜH Kölsch 40%	2 cl	€	2,90




## ZUM MITNEHMEN FÜR ZU HAUSE

---

**früh** KÖLSCH  
Pittermännchen 10 l  
27,50 €  
zzgl. 25 € Pfand

Informationen bezüglich Zusatzstoffe 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

## ALKOHOLFREI

<b>früh</b> KÖLSCH ALKOHOLFREI 00%	0,33 l	€	3,00
<b>Früh Sport</b> FASSBRAUSE	0,33 l	€	3,20
Malztrunk	0,33 l	€	2,70
 Coca-Cola®	0,2 l	€	2,70
 Coca-Cola® ZERO SUGAR	0,2 l	€	2,70
 Sprite® CITRONE-LIMETTE	0,2 l	€	2,60
 FANTA® Orange	0,2 l	€	2,60
 <b>FRANK RAUCH</b> Eistee Pfirsich	0,33 l	€	3,00
 <b>GEROLSTEINER</b> SPRUDEL	0,25 l	€	2,60
 <b>GEROLSTEINER</b> SPRUDEL	0,75 l	€	6,50
 <b>GEROLSTEINER</b> NATURELL	0,25 l	€	2,60
 <b>GEROLSTEINER</b> NATURELL	0,75 l	€	6,50
 <b>GEROLSTEINER</b> APFELSCHORLE	0,33 l	€	3,50
 <b>FRANK RAUCH</b> Apfelsaft	0,2 l	€	2,70
 <b>FRANK RAUCH</b> Orangensaft	0,2 l	€	2,70
 <b>LIDA BRUNNEN</b> Kaffee, Tasse		€	2,50
 <b>LIDA BRUNNEN</b> Kaffee, Becher		€	3,30
 <b>LIDA BRUNNEN</b> Espresso, Tasse		€	2,60
 <b>LIDA BRUNNEN</b> Cappuccino, Tasse		€	3,10
Schwarzer Tee, Glas		€	2,50
Kakao, Becher		€	3,30

Informationen bezüglich Zusatzstoffe 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