

TYPISCH KAPPES

3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat und mit gebratenem Speck	€ 7,20 € 8,40
Sahne-Hering „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	€ 8,90
„Himmel un Ääd“ Gebratene Blutwurst auf Kartoffelstampf mit Apfelkompott und Schmorzwiebeln	€ 8,90
Junge decke Bunne met Speck un Äädäppel Junge Dicke Bohnen mit Speck und Salzkartoffeln	€ 8,90
Großer Salatteller Salate der Saison mit Tomate, Ei und Röggelchen	€ 9,00
Huusgemahte Sölz met Remoulad, Brodäädäppel un Blattschlot met Huusdressing Hausgemachte Schweinesülze mit Remoulade, Bratkartoffeln und Blattsalaten mit Hausdressing	€ 9,50
„Brauhauswoosch“ Krakauer vom Grill met Brodäädäppel un Kappeschlot „Brauhauswurst“ Krakauer vom Grill mit Bratkartoffeln und Krautsalat	€ 9,90
Haxenfleisch-Pfanne mit Schmorzwiebeln, grünen Bohnen und Bratkartoffeln	€ 11,00
Portion Tatar mit Ei, Zwiebeln, Gewürzgurke, Sardellen und Kapern, Brot und Butter	€ 11,50
Schweineschnitzel mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 11,90
Hämmche met Suure Kappes un huusgemahtem Püree Eisbein mit Sauerkraut und hausgemachtem Püree	€ 12,50
Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 13,00
Rheinischer Suurbrode met Äädäppelklöß un huusgemahtem Appelkompott Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und hausgemachtem Apfelkompott	€ 13,40
Kappes-Pfanne mit Spanferkelhaxe, Bratwurst und Fleischkäse auf Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	€ 15,00
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 20,50
Ketchup/Mayonnaise	€ 0,30

Jeden Montag:	Hausgemachte Frikadellen
Jeden Dienstag:	Schnitzel in allen Variationen
Jeden Mittwoch:	Knusprige Haxen, ofenfrisch gebraten
Jeden Donnerstag:	Hausgemachte Reibekuchen

Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.
Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.
Keine EC- und Kreditkartenzahlung möglich.

SUPPE

Rheinische Kartoffelsuppe , mit Röggelchen	€ 3,60
Deftige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Röggelchen	€ 5,30

ZUM LECKEREN FRÜH KÖLSCH

Mett-Happen mit Zwiebeln und Schnittlauch	€ 2,10
Tatar-Happen mit Zwiebeln	€ 2,50
Hausgemachte Frikadelle	€ 2,50
Kölsche Kaviar Blutwurst mit Zwiebelringen, Röggelchen und Butter	€ 4,10
Ne Halve Hahn Früh's Holländer, im eigenen Käsekeller gereift, Röggelchen und Butter	€ 4,20
Vegetarisches Krüstchen geröstetes Bauernbrot mit Auberginen-Paprikagemüse und Kräuterquark	€ 5,90
Bockwurst mit Kartoffelsalat oder Pommes frites	€ 6,20
Happenteller 3 Happen mit Mett und Zwiebeln, Leberwurst und Früh's Holländer	€ 6,70
Kappeskrüstchen Paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei und gemischtem Salat	€ 9,90

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „klassisch“ mit Crème fraîche, Speck und Porree	€ 7,20
Flammkuchen „vegetarisch“ mit Crème fraîche, Strauchtomaten, Zwiebeln, Oliven, Spinatsalat und geriebenem Käse	€ 7,90

NACHSPEISEN

Hausgemachter Apfelstrudel	€ 5,00
-----------------------------------	--------

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 Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.
Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.

Keine EC- und Kreditkartenzahlung möglich.

GETRÄNKE

früh KÖLSCH , direkt vom Fass	0,2 l	€	1,50
früh Radler	0,33 l	€	2,90
Glas Weißwein, trocken	0,2 l	€	4,30
Glas Rotwein, trocken	0,2 l	€	4,30
Flasche Max Riesling, Q.b.A trocken, Weingut von Othegraven, Mosel	0,75 l	€	26,50
Flasche Vollmond, Cuvée, Q.b.A trocken, Weingut Gehring, Rheinhessen	0,75 l	€	27,50
Flasche Piccolo, Geldermann	0,2 l	€	8,70
Süner Korn 32%	2 cl	€	1,50
Süner Wacholder	2 cl	€	2,10
Brauweiler Himbeergeist 42%	2 cl	€	2,70
Brauweiler Williams Christ Brand 42%	2 cl	€	2,70
Brauweiler Haselnussgeist 42%	2 cl	€	3,00
Malteser Aquavit	2 cl	€	2,60
Asbach Uralt	2 cl	€	2,60

HERSTELLUNG NACH HAUSEIGENER REZEPTUR

Alter Mann Gespritzter 32%	2 cl	€	1,50
DECK und DÖNN Kräuterschnaps 38%	2 cl	€	2,20
Stippesfötche Pfefferminzlikör 32%	2 cl	€	2,20

ZUM MITNEHMEN FÜR ZU HAUSE








früh KÖLSCH
Pittermännchen 10 l
20,50 €
zzgl. 25 € Pfand

Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.
Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.

Keine EC- und Kreditkartenzahlung möglich.

früh
EM GOLDE KAPPES

ALKOHOLFREI

früh KÖLSCH ALKOHOLFREI 0,0%	0,33 l	€	2,50
<i>Früh Sport</i> FASSBRAUSE	0,33 l	€	2,90
Sünner Malztrunk	0,33 l	€	2,40
Sinalco COLA	0,2 l	€	2,20
Sinalco COLA LIGHT	0,2 l	€	2,20
Sinalco ORANGE	0,2 l	€	2,20
Sinalco ZITRONE	0,2 l	€	2,20
 Eistee Pfirsich	0,33 l	€	2,30
GEROLSTEINER SPRUDEL	0,25 l	€	2,30
GEROLSTEINER <i>Naturell</i>	0,25 l	€	2,30
GEROLSTEINER <i>Apfelschote</i>	0,25 l	€	2,70
Sünner Kölsches Wasser Grapefruit	0,33 l	€	3,00
 Apfelsaft	0,2 l	€	2,25
 Orangensaft	0,2 l	€	2,40
 Kaffee , Tasse		€	2,00
 Kaffee , Becher		€	3,00
Schwarzer Tee , Glas		€	2,00
Kakao , Becher		€	2,00
 Espresso , Tasse		€	2,00
 Cappuccino , Tasse		€	2,70

Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.
Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.

Keine EC- und Kreditkartenzahlung möglich.