

FRÜH „EM GOLDE KAPPES“

Vom Nippeser Wirt Matthias Becker 1913 eröffnet, war die „Kneip op d'r Eck“ über Generationen in Familienbesitz, bis sie im Jahr 2009 von der Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG übernommen wurde. Seitdem erstrahlt der „Golde Kappes“ in neuem Glanz und hat dennoch nach einer umfangreichen Runderneuerung sein unverwechselbares Gesicht behalten. Das Ambiente der Gaststätte ist genau so wie eine kölsche Kneipe sein soll: rustikal und gediegen.

Hier treffen Menschen aller Generationen und jeden Schlags zusammen und stoßen mit frisch gezapftem FRÜH Kölsch an. Aus der Küche kommen nicht nur kölsche Brauhausgerichte und frische Reibekuchen, sondern auch Saisonales. Zwei Gesellschaftsräume in der ersten Etage bieten Platz für Vereine, Stammtische oder Firmen- und Familienfeiern. Ein Biergarten mit ca. 120 Sitzplätzen befindet sich direkt vor dem Haus.



früh
EM GOLDE KAPPES



UNSERE RÄUME FÜR EXKLUSIVBUCHUNGEN

Feiern, mitten in Nippes

Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier oder Jubiläum:
Feiern Sie mit Ihren Gästen im FRÜH „Em Golde Kappes“!

Für Veranstaltungen mit separatem Raum können wir Ihnen folgende Räumlichkeiten anbieten.

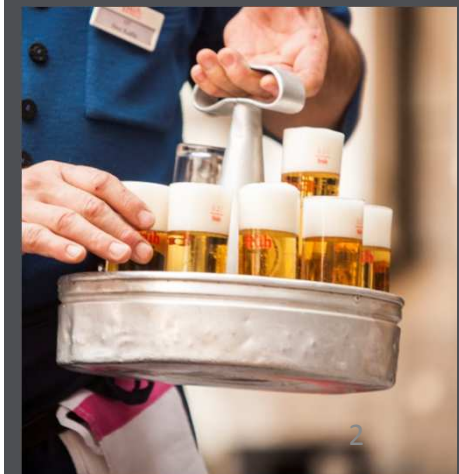
Unser Räume für exklusive Veranstaltungen befinden sich auf der 1. Etage.
Bei den angegebenen Personenzahlen handelt es sich um die maximale Gästeanzahl
mit Menü oder Buffet.

Raum	Menü	Buffet
Bürgerstübchen	40	20
Gelber Salon	60	40
Bürgerstübchen & Gelber Salon	-	60

Über die Mindestumsätze für die einzelnen Räume informieren wir Sie gerne individuell.



früh
EM GOLDE KAPPES



MENÜS



Stellen Sie sich aus den folgenden Speisen Ihr individuelles Menü zusammen.
Wählen Sie dazu jeweils eine Suppe, einen Hauptgang und ein Dessert.

Crèmesuppen

Gemüse	3,60 €
Champignon	3,60 €
Blumenkohl	3,60 €
Tomate	3,70 €

Hauptspeisen

Pilzragout in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln und gemischtem Salat	8,20 €
Hacksteak mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	9,50 €
Bratwurst "Bierkutscher Art" mit Möhren-Lauch-Gemüse in FRÜH Kölsch gegart, dazu Bratkartoffeln	10,10 €
Fleischkäse gebraten, mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	10,40 €
Schweinebraten in FRÜH-Kölschsoße mit Krautsalat und Kartoffelklößen	11,50 €
Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahm, Reis und gemischtem Salat	11,50 €
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce, Kartoffelklößen und hausgemachtem Apfelkompott	13,40 €
Schweinefiletmedaillons mit Champignons, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	14,90 €

Dessert

"Kölsches Tiramisu" mit in Weißwein marinierten Äpfeln und Schokozwieback in sahniger Crème	4,10 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße	5,00 €

Ein Menü kann ab 10 Personen vorbestellt werden

früh
EM GOLDE KAPPES



FINGERFOOD HAPPEN UND KLEINE LECKEREIEN



Kölsche Happen / Mundhappen

Fleischwurst	1,75 €/ 1,50 €
Blutwurst	1,90 €/ 1,50 €
Leberwurst	1,95 €/ 1,90 €
Schweinemet	2,10 €/ 1,80 €
Gekochter Schinken	2,45 €/ 2,10 €
Tatar	2,50 €/ 2,15 €
Putenbrust	2,55 €/ 2,15 €
Kasseler	2,60 €/ 2,30 €
Roher Schinken	2,65 €/ 2,25 €
Salami	2,75 €/ 2,30 €
FRÜH ´s mittelalter Holländer	2,80 €/ 1,90 €
Camembert	2,80 €/ 2,30 €
Schweinebraten	2,80 €/ 2,40 €

Kleine Leckereien

Holländerspieß	1,00 €
Kleine Bierknacker	1,25 €
Klassisches Hackbällchen	1,50 €
Kleines Schweineschnitzel	1,50 €
Pfannkuchenröllchen mit Frischkäse und Gemüse	1,50 €
Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß	1,50 €
Rote Bete-Crêpe mit Tafelspitz und Meerrettich	1,60 €
Röstitaler mit Räucherlachstatar und Dillschmand	1,70 €
Matjeshappen auf Pumpernickeltaler	1,90 €

früh
EM GOLDE KAPPES



Je Sorte Mindestabnahme: 10 Portionen

Je Sorte Mindestabnahme: 20 Portionen

Früh Gastronomie | Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG | Am Hof 12-18 | 50667 Köln | Tel. (0221) 26 13 215 | gastronomie@frueh.de | www.frueh-gastronomie.de

FINGERFOOD WRAPS UND KLEINE SALATE



Wraps

Cologne Style

mit Kasselerwürfeln, karamellisiertem Sauerkraut & Frühlingszwiebeln

1,50 €

American Style

mit Romanasalat, Hühnchen & Caesar Dressing

1,90 €

Greek Style

mit Schafskäse, Paprika, Olive, Gurke & Tomate

1,90 €

Kleine Salate im Glas

Gurken-Radieschen-Salat

1,10 €

Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Paprika, Zucchini und Bohnen

1,15 €

Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Ei und Gewürzgurke

1,20 €

Kasselerwürfel an Feigensenf

2,00 €

Je Sorte Mindestabnahme: 20 Portionen

früh
EM GOLDE KAPPES



BUFFETVORSCHLÄGE HÄNNESCHEN & BÄRBELCHEN

Vorspeisen

Käse-Wurst-Salat mit Gurken und Zwiebeln in Vinaigrette
Matjessalat mit Gewürzgurke, Zwiebel und Apfel in Essig-Öl-Vinaigrette
Pellkartoffelsalat mit Eiern, Tomaten und Radieschen in klarem Kräuterdressing
Kleine panierte Schweineschnitzel
Kölsche Kartoffelquiche (lauwarm serviert) mit Speck und Zwiebeln an Quarkdip
Pfannkuchenröllchen gefüllt mit Frischkäse und Gemüse
Braumeister-Brett mit Rauchschinken, Kasseler, Schweinebraten und Putenbrust
Saisonale Blattsalate mit hausgemachtem Dressing
Großer Brotkorb und Butter

Hauptspeisen

Krustenbraten mit FRÜH-Kölschsoße, glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin
Hähnchenbrustmedaillons überbacken mit Pfefferkäse, Paprika-Auberginengemüse und hausgemachten Nudeln

Dessert

Crème von Aprikose und Mandelgebäck
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße
Rustikales Käsebrett

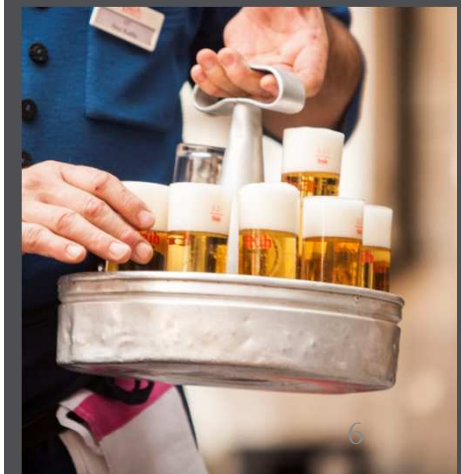
Preis pro Person ca. 23,00 €*

Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden

*Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl & Buffetzusammenstellung



früh
EM GOLDE KAPPES



BUFFETVORSCHLÄGE TÜNNES & SCHÄL

Vorspeisen

Flönzsalat mit Gurke, Zwiebel und Vinaigrette
Kleines Hackbällchen
Röstitaler mit Räucherlachstatar und Dillschmand
Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Ei und Gewürzgurken
Rohkostsalat mit Gurke, Möhre, Krautsalat und bunter Paprika
Kölsche Brotzeit mit Mettwurst, Fleischwurst, Vesperwurst und Sauerbratensülze mit Dip
Tafelspitz in Tomaten-Kräutervinaigrette
Saisonale Blattsalate mit hausgemachtem Dressing
Großer Brotkorb und Butter

Hauptspeisen

Knusprige Spanferkelhaxen mit Malzsoße, geschmortem Weißkohl und gebratenen Kartoffelchen
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce, Kartoffelklößen und Apfelkompott

Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße
"Kölsches Tiramisu": Schokozwieback, mariniert mit Apfeln und Apfel in sahniger Crème
FRÜH's mittelalter Holländer-Spieß

Preis pro Person ca. 30,00 €*

Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden

*Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl & Buffetzusammenstellung



früh
EM GOLDE KAPPES



BUFFETVORSCHLÄGE HENNES

Vorspeisen

Salat von Kohlrabi, Avocado und Süßkartoffel
Herzhafter Couscous-Salat mit Tomate und Gurke
Crème brûlée von Ziegenkäse, Thymian und getrockneten Tomaten
Rote Bete Crêperöllchen mit Tafelspitz und Meerrettich
Bündnerfleisch mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Feigenspalten
Variation Cross Over: Kasselerwürfel an Feigensenf, Kalbsfleischtranchen an Tomatencreme,
Roastbeefröllchen an Sweet-Chilimayonnaise, Putenbrust an Thunfisch-Kapernsoße
Großer Brotkorb und Butter

Hauptspeisen

Spanferkelrücken mit Honig und Sesam glasiert, dazu tomatisiertes Kartoffel-Linsengemüse mit Ingwer
Geschmorte Rinderroulade „Italian-Style“ mit Ragout von Lauch, Pilzen, getrockneter Tomate und Gnocchi

Dessert

Mangomousse mit Maracuja-Minzcoulis
Vanille-Joghurtcrème mit Lemoncurd
Französisches Käsebrett

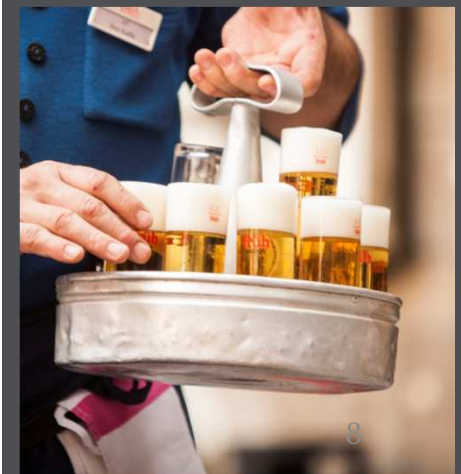
Preis pro Person ca. 36,00 €*

Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden

*Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl & Buffetzusammenstellung



früh
EM GOLDE KAPPES



BUFFETVORSCHLÄGE JAN & GRIETH

Vorspeisen

Wrap "Cologne Style" gefüllt mit Kasselerwürfeln, karamellisiertem Sauerkraut und Frühlingszwiebeln
Avocado-Shrimpssalat in Apfel-Honig-Dressing
Salat von Linsen, Rote Bete und Süßkartoffel
Tafelspitzsalat mit Äpfeln und rosa Pfefferbeeren in Kräutervinaigrette
Roulade von Perlhuhn und Blutwurst an Apfel-Senfkonfit
Geräuchertes Forellenfilet in Tomaten-Ei-Vinaigrette mit marinierten Salatherzen
Saisonale Blattsalate mit hausgemachtem Dressing
Großer Brotkorb und Butter

Hauptspeisen

Rosa gebratene Entenbrust mit Sweet-Chili-Soße, Wokgemüse und Basmatireis
Schweinefilet im Parmaschinkenmantel, dreierlei Bohnen und Kartoffelgratin

Dessert

Mousse au Chocolat
Crème brûlée
Französisches Käsebrett

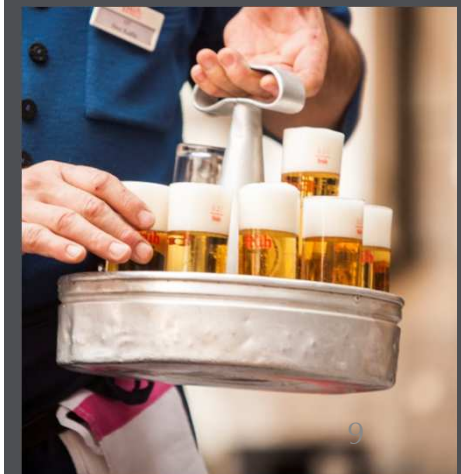
Preis pro Person ca. 37,00 €*

Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden

*Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl & Buffetzusammenstellung



früh
EM GOLDE KAPPES



BUFFETVORSCHLÄGE AGRIPPINA

Vorspeisen

Tomatisierter Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Parmaschinken
Mediterranes Hackbällchen mit Paprika-Zwiebelsalsa
Junger Spinatsalat mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten in Balsamicodressing
Bresaola mit Rucolasalat und Melonenkugeln
Parmaschinkenröllchen mit Ricotta, Strauchtomaten und Pinienkernen
Vitello Tonnato
Antipasti: Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignon und Zwiebel mit Balsamicomarinade
Großer Brotkorb und Butter

Hauptspeisen

Perlhuhnbrust-Saltimbocca an Portweinjus, Ratatouille und Rosmarinbrätlingen
Gebratenes Rotbarbenfilet mit Shrimps, dazu hausgemachte Nudeln mit Spinatsalat, Kirschtomaten und Tomatensoße

Dessert

Himbeermousse mit Cantuccini-Crunch
Tiramisu
Italienisches Käsebrett

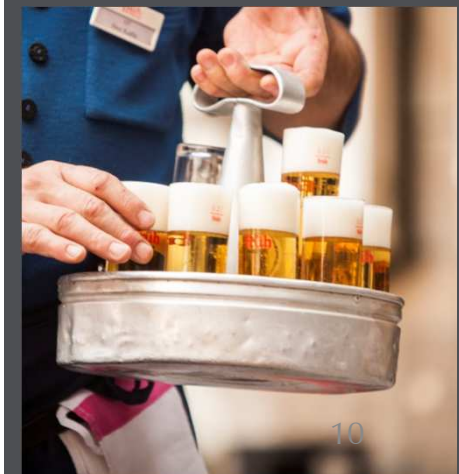
Preis pro Person ca. 38,00 €*

Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden

*Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl & Buffetzusammenstellung



früh
EM GOLDE KAPPES



BUFFETVORSCHLÄGE ALTERNATIVE SPEISEN

Die einzelnen Gänge des Buffets können Sie untereinander tauschen.
Gerne können Sie auch aus unseren alternativen Hauptgerichten und Desserts wählen:

Hauptspeisen mit Fleisch

Rosa gebratenes Roastbeef an Portweinjus, Kohlrabi-Möhrengemüse und Serviettenknödel

Hauptspeisen mit Fisch

Gebratener Lachs an Safransoße mit Graupen-Gemüse-Risotto
Gebratenes Doradenfilet und Garnele an Basilikumsoße mit Casarecce und Zucchini-Möhrenstreifen

Vegetarische Hauptspeisen

Gnocchi-Gemüsepfanne mit Tomatensoße
Gnocchi gefüllt mit Ricotta, dazu Kirschtomaten, Rucola und Tomatensoße
Waldpilze & Kräuter in Rahm mit Serviettenknödel
Fetakäse im Sesammantel mit Ratatouille

Dessert

Obstsalat
Fingerfoodobstplatte
Clafouti-Pfannkuchenauflauf mit Aprikosen

Bei individuellen Wünschen beraten wir Sie gerne.



früh
EM GOLDE KAPPES

