

CÖLNER HOFBRÄU P. JOSEF FRÜH KG

God esse un drinke
händ Liev un Siel
zesamme.

früh
EM VEEDER

Bei Früh sind alle Menschen gleich



Was in Wien das Kaffeehaus, ist in Köln das Brauhaus. Es ist der Ort, an dem Menschen mit unterschiedlicher Herkunft, Bildung und verschiedenen Ansichten zusammenkommen.

Das Früh em Veedel ist eine der ältesten Gaststätten Kölns überhaupt. Seit 1979 betreibt die Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG die Kneipe im Herzen der Südstadt. In den Räumen der legendären „Severinstorburg Brennerei A. Herrmann“ trafen sich damals früh morgens die Rentner, um den Tag mit einem Schnaps zu beginnen. Daher nennen die Kölner die Gaststätte auch heute noch liebevoll „Invalidendom“.

Sinnbild für die kölsche Lebensart sind unsere Köbesse, die Kölner Version der Kellner. Berühmt

für ihren Witz und ihre Schlagfertigkeit, gehören sie zu Früh wie Früh zu Köln.

Die Cölner Hofbräu Peter Josef Früh KG wurde im Jahre 1904 von Peter Josef Früh gegründet. Beliebt und geschätzt ist sein Früh Kölsch Rezept über Generationen unverändert in der Familie. Dabei hat sich an der traditionellen Verarbeitung nur allerbesten Rohstoffe bis heute nichts geändert. Für unser Kölsch und unsere traditionelle Küche gilt – damals wie heute – immer beste Qualität aus dem Hause Früh.

Genießen Sie unsere kräftig, deftig, typisch kölsche Küche und ein kühles Früh Kölsch frisch vom Fass. Wir freuen uns Sie als Gast in unserem Hause begrüßen zu dürfen!

TYPISCH VEEDEL

Ne Halve Hahn	€ 3,80
Früh´s Holländer, im eigenen Käsekeller gereift, Röttgelchen und Butter	
Kölsche-Kaviar ^{2,3,4}	€ 4,10
Blutwurst mit Zwiebeln, Röttgelchen und Butter	
„Himmel un Ääd“ med Bloodwoosch ^{2,3,4}	€ 8,50
Gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Apfelpüree und Schmorzwiebeln	
Junge decke Bunne met Speck un Äädäppel ^{2,3}	€ 8,90
Junge dicke Bohnen mit Speck und Salzkartoffeln	
„Brauhauswoosch“ Krakauer vum Grill met Brodäppel un Kappeschlot ^{2,3}	€ 9,90
„Brauhauswurst“ Krakauer vom Grill mit Bratkartoffeln und Krautsalat	
Hämmche met suure Kappes un Pürree ^{2,3}	€ 11,70
Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	
Haxe met Brodäppel un Kappeschlot ^{2,3}	€ 12,40
Schweinehaxe mit Bratkartoffeln und Krautsalat	
Soorbrode met Äädäppelklös un Appelkumpott ³	€ 13,20
Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Apfelkumpott	

Jeden Dienstag: Reibekuchentag

SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Röttgelchen	€ 3,60
Gulaschsuppe mit Röttgelchen	€ 5,30

FÜR JEDEN ETWAS

Mett-Happen mit Lauchzwiebeln ^{2,3}	€ 2,35
Leberwurst-Happen ^{2,3,4}	€ 2,50
Bockwurst mit Kartoffelsalat ^{2,3}	€ 6,20
Kleiner Speckpfannkuchen mit Salat ^{2,3}	€ 7,10
Camembert gebacken mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie, Toast und Butter	€ 7,20
Mettwurst ^{2,3,4,7} mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	€ 9,00
Bandnudeln ^{2,3} mit Brokkoli in Käse-Sahnesoße, gemischter Salat	€ 9,50
Bratwurst ^{2,3} mit frischem Gemüse und Bratkartoffeln	€ 10,10
Großer Salatteller Blattsalate mit Putenbruststreifen, Tomate, Ei und Röggelchen	€ 10,60
Putenschnitzel natur gebraten mit Kräuterbutter, Schwenkkartoffeln und gemischtem Salat	€ 11,20

FISCH

Heringstopf „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln	€ 8,70
Seelachsfilet gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 10,80

SCHWEIN

Schweineschnitzel ^{2,3} mit Bratkartoffeln und Salat	€ 11,60
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 11,65

RIND

Ungarisches Rindergulasch mit Nudeln und Salat	€ 10,90
Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße, Mandelbrokkoli und Salzkartoffeln	€ 11,70
Hüftsteak vom Angus-Rind (190g*) ^{2,3} mit Kräuterbutter, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln	€ 16,80

IN DER HEISSEN PFANNE AUF DEN TISCH

Brauer-Pfanne ^{2,3} mit Kartoffeln, Speck, Tomaten, Kräutern und Eiern, dazu gemischter Salat	€ 9,00
Blutwurst-Pfanne ^{2,3} mit Bratkartoffeln, Zwiebeln, Eiern, Blutwurstscheiben und Äpfeln, dazu gemischter Salat	€ 9,30
Fleischkäse-Pfanne ^{2,3,4} mit Spiegelei, geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 9,30
Brauhauswurst-Pfanne Gebratene Krakauer mit frischem Gemüse und Bratkartoffeln	€ 9,90
Geflügelpfanne ^{3,4,7} Geschnitzelte Hähnchenbrust mit Gemüse, pikanter Soße, Reis und gemischtem Salat	€ 10,90
Haxen-Pfanne ^{2,3} Haxenfleisch mit Zwiebeln gebraten, Gemüse und Bratkartoffeln	€ 11,20

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „klassisch“ ^{2,3} mit Crème fraîche, Speck und Lauch	€ 6,30
Flammkuchen „vegetarisch“ mit Crème fraîche, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Spinat und geriebenem Käse	€ 6,40
Flammkuchen mit Crème fraîche, Thunfisch, roten Zwiebeln, Tomaten und Käse	€ 7,00
Flammkuchen mit Crème fraîche, Schafskäse und grünen und schwarzen Oliven	€ 8,00
Flammkuchen mit Crème fraîche, Ziegenkäse, Thymian und Honig	€ 8,30

FÜR DIE KLEINEN (FÜR KINDER BIS 12 JAHRE)

Mickey Mouse Nudeln mit Tomatensoße	€ 3,50
Donald Duck ^{2,3} Kleines Putenschnitzel mit Bratkartoffeln	€ 3,70

NACHSPEISEN

Armer Ritter mit Vanillesoße	€ 2,30
Rote Grütze mit Vanillesoße	€ 3,90
Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne	€ 4,50

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 7 = mit Phosphat, 9 = koffeinhaltig
*Rohgewicht









GETRÄNKE

früh KÖLSCH, direkt vom Fass	0,20 l	€ 1,35
früh Radler	Fl. 0,33 l	€ 2,80
Weißwein, trocken	0,20 l	€ 4,00
Rotwein, trocken	0,20 l	€ 4,00
Piccolo, Geldermann	0,20 l	€ 8,70
Sekt, Geldermann	Fl. 0,75 l	€ 24,00
Berentzen Apfelkorn, 25%	2 cl	€ 1,50
SÜNNER KORN, 32%	2 cl	€ 1,50
Sünner Wacholder-Geist, 38%	2 cl	€ 2,10
Aquavit (Malteserkreuz), 40%	2 cl	€ 2,60
Smirnoff Wodka Red Label, 37,5%	2 cl	€ 2,70
Original Underberg, 44%	2 cl	€ 2,90

HERSTELLUNG NACH HAUSEIGENER REZEPTUR

DECK und DÜNN , Kräuterschnaps 38%	2 cl	€ 2,20
Alter Man , Gespritzter 32%	2 cl	€ 2,20
Stüpfötche , Pfefferminzlikör 32%	2 cl	€ 2,20

ALKOHOLFREI

früh KÖLSCH, alkoholfrei	Fl. 0,33 l	€ 2,40
Sünner Malztrunk	Fl. 0,33 l	€ 2,40
 1,9	Fl. 0,20 l	€ 2,10
 1,3	Fl. 0,20 l	€ 2,10
	Fl. 0,20 l	€ 2,10
Eistee Zitrone	Fl. 0,33 l	€ 2,50
▲ Apollinaris ® SELECTION	Fl. 0,25 l	€ 2,20
▲ Apollinaris ® BIG APPLE	Fl. 0,25 l	€ 2,45
Apfelsaft, 100% Fruchtgehalt	Fl. 0,20 l	€ 2,15
Milch	0,20 l	€ 1,10
 Kaffee Tasse 9		€ 2,00
 Espresso 9		€ 2,00
 Cappuccino 9		€ 2,50
 Milchkaffee 9		€ 2,60
 Latte Macchiato 9		€ 2,70
Tee (verschiedene Sorten), Glas		€ 2,00

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 7 = mit Phosphat, 9 = koffeinhaltig
Speisen und Getränke inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bei Reklamationen wenden Sie sich bitte direkt an den Restaurantleiter. Wir bitten unsere verehrten Gäste auf die Garderobe selbst zu achten, da für abhandengekommene Garderobe keine Haftung übernommen wird. Diese Karte können Sie zum Selbstkostenpreis von 2,70 Euro erwerben.

Zum Wohle unserer Gäste ist unserem Bedienungspersonal der Genuss von Alkohol während der Dienstzeit nicht gestattet.

Keine ec- und Kreditkarten. No electronic cash or credit cards accepted.

Unser Partner für
Köstlichkeiten aus Fleisch:



früh

GASTRONOMIE

Öffnungszeiten

Dienstag – Samstag von 11.00 bis 01.00 Uhr
Sonntag und Montag Ruhetag
Küche durchgehend von 11.00 bis 24.00 Uhr

FRÜH „Em Veedel“

Kölsche Wirtschaft der Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG

Chlodwigplatz 28 · 50678 Köln

Tel.: (0221) 314470 · Fax: (0221) 3992580

www.fruehemveedel.de · HRA 396 · Amtsgericht Köln



Die Früh-App
für Ihr Smartphone!
www.app-ins-frueh.de



Entdecken Sie die Früh Gastronomie!
www.frueh-gastronomie.de



Werden Sie Früh-Fan bei Facebook!
www.frueh-gastronomie.de/facebook