



## Hätzlich Willkommen!

Genießen Sie die typisch kölsche, deftige Küche und ein kühles FRÜH Kölsch vom Fass! Bei uns sind alle Speisen hausgemacht. Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind!

Wussten Sie eigentlich, dass es hier im Keller eine Kegelbahn gibt? Kegeln ist Kult und macht Spaß. Fragen Sie Ihren Köbes nach dem Spezialangebot.

### FRÜH „Em Jan von Werth“

Christophstraße 44, 50670 Köln, Tel. 0221-133513  
janvonwerth@frueh.de, [www.jan-von-werth.com](http://www.jan-von-werth.com)

English menu



Entdecken Sie FRÜH Karriere!  
[www.frueh-karriere.de](http://www.frueh-karriere.de)



Entdecken Sie die FRÜH Gastronomie!  
[www.frueh-gastronomie.de](http://www.frueh-gastronomie.de)



Werden Sie FRÜH-Fan bei Facebook!  
[www.facebook.com/fruehemjanvonwerth](https://www.facebook.com/fruehemjanvonwerth)



Werden Sie FRÜH-Fan bei Instagram!  
[www.instagram.com/jan\\_von\\_werth](https://www.instagram.com/jan_von_werth)

## Jan von Werth - wä wor dä Kää?

Als ältester Sohn wurde Johann von Werth 1591 in Büttgen geboren. Mit dem Tod des Vaters 1606 arbeitete er auf fremden Höfen als Knecht, um die Familie zu unterstützen. Johann von Werth lernte nie Schreiben. Etwa im Jahre 1610 trat er als Söldner in die Dienste der spanischen Armee ein. Bis zum Jahr 1644 arbeitete er sich bis zum General hoch.

Eine der bemerkenswertesten Leistungen von Werths war die Verteidigung der Stadt Köln während der Belagerung von 1635 bis 1636. Obwohl er zahlenmäßig unterlegen und mit einer Blockade konfrontiert war, organisierte er die Verteidigung geschickt und konnte die Angreifer mehr als ein Jahr lang aufhalten. Seine Bemühungen brachten ihm den Titel „Verteidiger von Köln“ ein. Das ist der Grund, warum wir so häufig auf seinen Namen stoßen. Eine Straße, Restaurants und auch ein Karnevalsverein sind nach ihm benannt.

Seine aktive Laufbahn beendete Johann von Werth im Jahr 1650.

Er zog sich auf das von ihm um einen zweistöckigen Flügelbau erweiterte Schloss im böhmischen Benatek zurück, wo er nach kurzer Krankheit am 12. September 1652 vermutlich an Blutvergiftung starb.

Er wurde in der Gruft der Maria Geburt Kirche in Neu Benatek beigesetzt. Johann von Werth war dreimal verheiratet. Aus der ersten und zweiten Ehe entsprangen drei Söhne, die jedoch alle in jungen Jahren vor dem Tod des Vaters verstarben, sowie die Tochter Lambertina Irmgardis.

Von Werth hatte wegen der offensichtlichen Untreue seiner 3. Ehefrau in seinem vorbereiteten, jedoch nicht mehr unterzeichneten Testament vorgesehen, den Sohn seiner Tochter Lambertina mit Freiherrn Winand Raitz von Frenzt, Johann Wilhelm, zu adoptieren, so dass diesem anstelle eines möglicherweise nicht von ihm gezeugten Sohnes mit seiner untreuen Ehefrau Susanna das Erbe zufallen sollte.

Alle Nachfahren Johann von Werths stammen von der Tochter Lambertina und den Überlebenden unter ihren 16 Kindern ab.

*Um ihn ranken sich viele Legenden. Die wohl bekannteste ist die Liebesgeschichte von „Jan un Griet“, die jedes Jahr am 11.11. an der Severinstorburg nachgespielt wird. Eine Liebesgeschichte der verpassten Gelegenheiten.*

*Im Dreißigjährigen Krieg arbeitet Jan „zo Köllen em ahlen Kämpchens-Hoff“. Oft denkt er über die Zukunft nach und wünscht sich einen eigenen Hof mit Land und Tieren. Aber es drängt ihn auch hoch zu Ross fremde Länder kennenzulernen. Dennoch weiß er wo er hingehört – nicht zuletzt wegen der schönen Magd Griet. Eines Tages nimmt er seinen Mut zusammen und macht ihr einen Heiratsantrag. Aber Griet stellt sich etwas Besseres vor, sie will einen Mann, der ihr mehr bieten kann als ein Knecht. Sie lacht Jan aus: „Was glaubst Du, wer Du bist? Was kannst Du mir schon bieten? Ich suche mir den Richtigen aus, wenn ich heiraten will. Das bist Du bestimmt nicht!“ Mit einem Schlag werden Jans Träume zerstört.*

*Trotzig beschließt er, Ruhm und Ehre zu erlangen und so Griets Herz zu erobern. Als Söldner schließt er sich den Spaniern an, die im Krieg mit den Niederlanden stehen. Die Jahre gehen ins Land und aus dem Knecht Jan wird Jan von Werth. Er steigt in der militärischen Rangordnung stetig auf: Feldwebel, Rittmeister, Obrist und schließlich General. Das anfängliche Ziel einer raschen, erfolgreichen Heimkehr ist längst zerronnen und auch die Bilder der schönen Griet sind verblasst. Bei seiner Rückkehr nach Köln ist die ganze Stadt auf den Beinen. Am Tor, durch das er einreiten wird, versammeln sich die Neugierigen. Händler haben ihre Stände mit frischen Waren aufgeschlagen und hoffen auf gute Geschäfte. Dabei ist auch Griet, die nun Marktfrau ist. Ihr Haar ist inzwischen grau und der Glanz ihrer einstmals strahlenden Augen von leiser Wehmut getrübt. Sie hat nicht gefunden was sie suchte. Kein Mann mit „jet an de Föß“ hat je um sie gefreit.*

*Unter dem Jubel der Menge reitet Jan von Werth durch das Stadttor, dicht gefolgt von seiner Eskorte. Plötzlich entdeckt er die Liebe seiner Jugend und steigt vom Pferd. „Bes do et, Griet?“ fragt er und setzt leise hinzu: „Et is lang her, sehr lang“. Sie stellt wehmütig fest: „Jan, jetz bes do Jeneral“.*

*Jan von Werth lächelt sanft und sagt: „Griet, wer et hätt gedonn!“  
Griet seufzt und antwortet: „Jan, wer et hätt gewoß!“*

Der Ausruf „Wer et hätt jewoss, der et hätt jedonn!“ bezeichnet in der Domstadt auch heute noch eine verpasste Gelegenheit.

## ZUM LECKEREN FRÜH KÖLSCH

Hausgemachte Frikadelle	3,40	Euro
Kölsche Kaviar Blutwurst mit Zwiebelringen, Röggelchen und Butter	6,50	Euro
Zwei Mett-Happen mit Zwiebeln und Schnittlauch	6,70	Euro
Halver Hahn Früh's Holländer, aus eigener Reifung, Röggelchen und Butter	6,90	Euro
Zwei Tatar-Happen mit Zwiebeln	7,40	Euro
Happenteller 3 Happen mit Mett und Zwiebeln, Leberwurst und Früh's Holländer	9,40	Euro
Bockwurst mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat	10,00	Euro
Früh's Brotzeitbrett mit Blutwurst, Zwiebelmettwurst, Leberwurst, Speck, Mettwurst, Früh's Holländer, Brie, Brotauswahl und Butter	17,50	Euro

## SALATE

Großer Salatteller Salate der Saison mit Hausdressing, Tomate, Ei und Röggelchen	11,80	Euro
Früh Salat mit Hausdressing, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Ei, Tomaten, Holländer Käsestreifen und Röggelchen	17,60	Euro

## SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Röggelchen	6,60	Euro
Deftige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Röggelchen	7,70	Euro

## FLAMMKUCHEN

klassisch mit Crème fraîche, Speck und Lauch	11,90	Euro
vegetarisch mit Crème fraîche, Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Lauch und geriebenem Käse	12,70	Euro

## SCHNITZEL

Jan von Werth Krüstchen Schweineschnitzel mit Spiegelei und gemischtem Salat	15,50	Euro
Schweineschnitzel mit Pommes frites	16,80	Euro
Schweineschnitzel "Jäger Art" mit Pommes frites	17,90	Euro
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel mit Pommes frites	22,10	Euro
Ketchup/Mayonnaise	0,70	Euro

### Jeden Montag: Hausgemachte Reibekuchen

z.B. 3 Reibekuchen mit hausgemachtem Apfelkompott sowie viele andere leckere Variationen

### Jeden Mittwoch: Gegrillte Schweinerippchen

z.B. mit jungen dicken Bohnen sowie andere leckere Variationen

Bei Änderung der Beilagen kann es zu Preisanpassungen kommen.

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet, auf Wunsch ohne Speck.



Zusatzstoffe  
& Allergene

früh<sup>EM</sup> Jan von Werth



## TYPISCH JAN VON WERTH

3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln	10,10	Euro
Himmel un Ääd gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Apfelpüree und Schmorzwiebeln	13,70	Euro
Sahnehering "Hausfrauen-Art" mit Salzkartoffeln	14,00	Euro
Junge dicke Bohnen mit gekochtem Speck und Salzkartoffeln	14,90	Euro
Ofenfrischer Schweinebraten in FRÜH-Kölschsoße mit Kartoffelklößen	15,90	Euro
Frische Bratwurst mit Jus, Rahmwirsing und Bratkartoffeln	17,90	Euro
Portion Tatar mit Eigelb, Röggelchen, Schwarzbrot und Butter	18,60	Euro
Hämmchenfleisch mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	18,90	Euro
Schweinehaxe mit Bratkartoffeln	21,60	Euro
Rheinischer Sauerbraten mit gehobelten Mandeln, Apfelkompott und Kartoffelklößen	21,90	Euro
Jan von Werth-Pfanne Haxenfleisch, Bratwurst und Fleischkäse auf Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	24,10	Euro

## FÜR JEDEN ETWAS

Gebratene Kartoffelklöße mit Paprika-ZucchiniGemüse und Frühlingslauch		13,40	Euro
Hausgemachte Käsespätzle mit Schmorzwiebeln		14,50	Euro
Hähnchenbrustmedaillons mit Tomaten-Kräutersoße und Reis		16,10	Euro
Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites		23,20	Euro

## NACHSPEISEN

Rote Grütze mit Vanillesoße		6,60	Euro
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße		8,40	Euro

## ZUSATZBEILAGEN

Reis		2,90	Euro	Salzkartoffeln		3,00	Euro
Krautsalat		3,10	Euro	Rotkohl		3,20	Euro
Apfelkompott		3,30	Euro	Kartoffelpüree		3,60	Euro
Bratkartoffeln		3,70	Euro	Pommes frites		4,00	Euro
Sauerkraut		4,00	Euro	kleiner Beilagensalat		4,10	Euro
Spätzle		4,40	Euro	dicke Bohnen		4,50	Euro
Paprika-ZucchiniGemüse		5,20	Euro				

Bei Änderung der Beilagen kann es zu Preisanpassungen kommen.

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet, auf Wunsch ohne Speck.



Zusatzstoffe  
& Allergene

früh EM Jan von Werth

  
vegetarisch

  
vegan

## KEGELBAHN – SPRECHEN SIE UNS GERNE AN

---

**Kegelbahnnutzung für 1 Stunde** 17,00 Euro

**Kegelbahnnutzung für 3 Stunden** 32,00 Euro

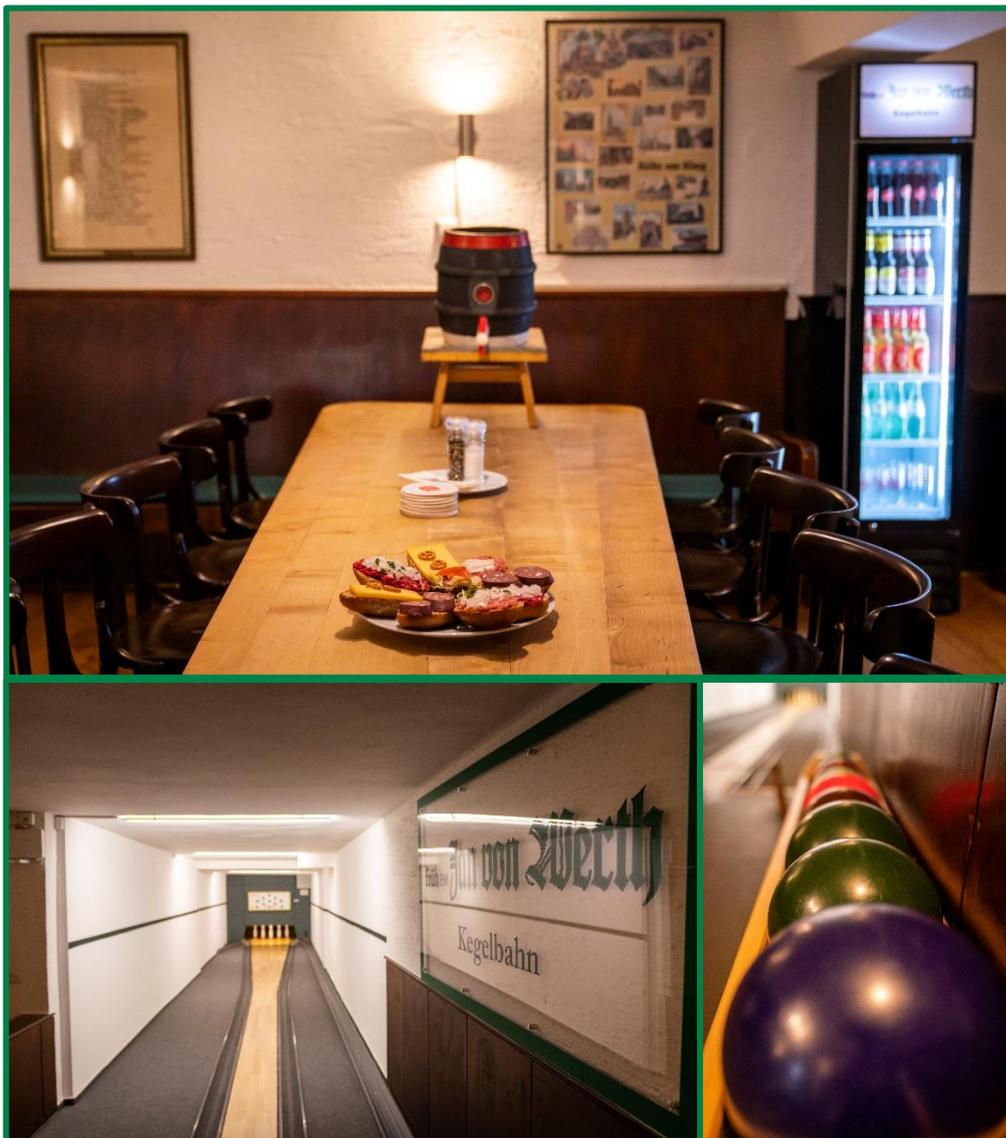
**10 L Fass Früh Kölsch zum Selberzapfen** 74,00 Euro

Bitte beachten Sie, dass Fässer ausschließlich auf unserer Kegelbahn, innerhalb der Nutzungszeit verzehrt werden können.

**Angebot für 8 Personen:** 283,00 Euro

3 Stunden Nutzung, 8x Jan von Werth-Pfanne und ein 10 l FRÜH Kölsch Fass zum Selberzapfen

Selbstverständlich können Sie auch auf unserer Kegelbahn Speisen und Getränke aus unserer Speisekarte wählen



Zusatzstoffe  
& Allergene

früh<sup>EM</sup> Jan von Werth

## GETRÄNKE

---

<b>früh</b> KÖLSCH, direkt vom Fass	0,2 l	2,10	Euro
<b>früh</b> NaturRadler	0,33 l	3,50	Euro
Glas Weißwein, trocken	0,2 l	5,30	Euro
Glas Rotwein, trocken	0,2 l	5,40	Euro
Flasche Weißburgunder, trocken	0,75 l	26,20	Euro
Flasche Regent & Merlot, trocken	0,75 l	29,90	Euro
Flasche Piccolo	0,2 l	9,70	Euro

## SPIRITUOSEN

---

Korn	2 cl	2,30	Euro
Vodka Smirnoff	2 cl	2,80	Euro
Malteser Aquavit	2 cl	2,90	Euro
Kölsche Koks	2 cl	3,00	Euro
Brauweiler Himbeergeist	2 cl	3,10	Euro
Brauweiler Williams Christ Brand	2 cl	3,10	Euro
Brauweiler Haselnussgeist	2 cl	3,40	Euro
Grappa Nonino il Merlot Monovitigno	2 cl	4,90	Euro

## “SCHABAU“ NACH HAUSEIGENER REZEPTUR

---

<b>DECK</b> <i>am DÜNN</i> Kräuterschnaps	2 cl	2,70	Euro
<b>Stippfötche</b> Pfefferminzlikör	2 cl	2,70	Euro
<b>früh</b> 's Bierbrand aus echtem FRÜH Kölsch	2 cl	3,00	Euro
Eierlikör, hausgemacht	4 cl	3,10	Euro

## ZUM MITNEHMEN FÜR ZU HAUSE

---

**früh** KÖLSCH

Pittermännchen 10 l

32,50 €

zzgl. 25 € Pfand



Zusatzstoffe  
& Allergene

**früh** EM Jan von Werth

## ALKOHOLFREI

 <b>früh</b> KÖLSCH ALKOHOLFREI 00%	0,33 l	3,40	Euro
<i>Früh Sport</i> FASSBRAUSE	0,33 l	3,40	Euro
 <b>mezzo mix</b>	0,2 l	2,80	Euro
 <b>Coca-Cola®</b>	0,2 l	2,80	Euro
 <b>Coca-Cola® ZERO SUGAR</b>	0,2 l	2,80	Euro
 <b>FANTA</b> Orange	0,2 l	2,80	Euro
 <b>Sprite®</b> STROH-LEISTE	0,2 l	2,80	Euro
 <b>GEROLSTEINER SPRUDEL</b>	0,33 l	3,60	Euro
 <b>GEROLSTEINER NATURELL</b>	0,33 l	3,60	Euro
 <b>GEROLSTEINER SPRUDEL</b>	0,75 l	7,20	Euro
 <b>GEROLSTEINER NATURELL</b>	0,75 l	7,20	Euro
 <b>GEROLSTEINER APFELSCHORLE</b>	0,33 l	3,60	Euro
<b>Malztrunk</b>	0,33 l	3,20	Euro
 <b>FRANZ JOSEF RAUCH</b> Apfelsaft	0,2 l	3,00	Euro
 <b>FRANZ JOSEF RAUCH</b> Orange	0,2 l	3,00	Euro
 <b>FRANZ JOSEF RAUCH</b> Eistee Pfirsich	0,33 l	3,20	Euro
 <b>J.J. DARBOVEN</b> Espresso, Tasse		2,80	Euro
 <b>J.J. DARBOVEN</b> Espresso doppio, Tasse		4,10	Euro
 <b>J.J. DARBOVEN</b> Kaffee, Tasse		2,80	Euro
 <b>J.J. DARBOVEN</b> Cappuccino, Tasse		3,60	Euro
 <b>J.J. DARBOVEN</b> Latte Macchiato, Tasse		3,80	Euro
<b>Tee, Glas</b> (English Breakfast, Pfefferminze, Früchte, Kamille)		2,80	Euro
<b>Kakao, Becher</b>		3,60	Euro

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

Wenn Sie Anregungen oder Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Restaurantleitung unter Tel.: 0221/133513  
oder an [gastronomie@frueh.de](mailto:gastronomie@frueh.de).

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



Zusatzstoffe  
& Allergene

# Entdecken Sie die FRÜH Gastronomie!

---



## Willkommen im „FRÜH am Dom“!

Erleben Sie typisch kölsche Gastlichkeit direkt gegenüber des Kölner Doms! Seit 1904 genießen zahlreiche Besucher aller Altersklassen die gastronomische Abwechslung, die das Brauhaus FRÜH am Dom bietet.

Hier mehr erfahren:



## Willkommen im FRÜH „Em Golde Kappes“!

Das Ambiente ist genau so wie eine kölsche Kneipe sein soll: rustikal und gediegen. Hier treffen Menschen aller Generationen zusammen und stoßen mit frisch gezapftem FRÜH Kölsch an.

Hier mehr erfahren:



## Willkommen im FRÜH „Em Veedel“

Im Herzen der Kölner Südstadt, direkt am Chlodwigplatz und der Severinstorburg, liegt das FRÜH „Em Veedel“ – eine der ältesten Gaststätten Kölns.

Hier mehr erfahren:



## Willkommen im FRÜH „Em Tattersall“

Ein Treffpunkt wie eh und je, der Tattersall. Jung und Alt von nah und fern treffen sich hier auch außerhalb der Renntage gerne auf ein frisch gezapftes FRÜH Kölsch.

Hier mehr erfahren:

