

Speisekarte

Hausgemachte Frikadelle	2,70	Euro
Mett-Happen mit Zwiebeln und Schnittlauch	2,70	Euro
Tatar-Happen mit Zwiebeln	2,80	Euro
Kölsche Kaviar Blutwurst mit Zwiebelringen, Röggelchen und Butter	4,40	Euro
Halver Hahn Früh´s Holländer, im eigenen Käsekeller gereift, Röggelchen und Butter	4,50	Euro
Kartoffelsuppe mit Röggelchen	4,30	Euro
Muschelsuppe mit Röggelchen	4,90	Euro
Deftige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Röggelchen	5,70	Euro
Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Tomaten, Radieschen und gemischtem Salat	5,80	Euro
Geschmortes Paprika-Auberginengemüse auf geröstetem Bauernbrot mit Kräuterquark	6,50	Euro
Happenteller 3 Happen mit Mett und Zwiebeln, Leberwurst und Früh´s Holländer	6,90	Euro
Bockwurst mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat	7,30	Euro
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und gebackener Petersilie, Toast und Butter	7,50	Euro
3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	7,60	Euro
Flammkuchen „klassisch“ mit Crème fraîche, Speck und Porree	7,60	Euro
Flammkuchen „vegetarisch“ mit Crème fraîche, Strauchtomaten, Zwiebeln, Oliven, Spinat und geriebenem Käse	8,20	Euro
Sahne-Hering „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	8,90	Euro
Hausgemachte Makkaroni „Bolognese Art“ mit Hackfleischsoße und gemischtem Salat	9,50	Euro
„Himmel un Ääd“ , gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Apfelpüree und Schmorzwiebeln	9,50	Euro
Junge Dicke Bohnen mit gekochtem Speck und Salzkartoffeln	9,80	Euro
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	9,90	Euro
„Brauhauswurst“ , Krakauer vom Grill mit Bratkartoffeln und Krautsalat	10,50	Euro
Rindfleischsalat mit Paprika und Zwiebeln auf Blattsalaten, Bratkartoffeln	10,90	Euro
Frische Bratwurst an geschmorten Weißkohl und Salzkartoffeln	10,90	Euro
Pikant geschmorte Schichtfleischpfanne an Lauch-Möhrengemüse mit Bratkartoffeln	10,90	Euro
Hähnchengeschnetzeltes mit Früchten in Curryrahmsoße, Reis und Salat	12,30	Euro

Früh Salat mit Hausdressing, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Ei, Tomaten, Holländer Käsestreifen und Röllgelchen	12,50	Euro
Schweinerückensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gemischtem Salat	12,70	Euro
Hämmchen , Eisbein mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	12,90	Euro
Knusprige Schweinehaxe , ofenfrisch gebraten, mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	13,50	Euro
Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und hausgemachtem Apfelkompott	13,90	Euro
Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pommes frites und gemischtem Salat	13,90	Euro
Schweinefiletmedaillons mit Jus , an Kohlrabi Rahmgemüse und Bratkartoffeln	15,20	Euro
Brauhausteller mit Haxenfleisch, Bratwurst und Fleischkäse auf Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	16,30	Euro
Muscheln „Hausfrauen Art“ mit Gemüsestreifen in Weißwein gedünstet, Schwarzbrot und Butter	17,50	Euro
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und gemischtem Salat	20,90	Euro
Rumpsteak mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Pommes frites und gemischtem Salat	23,90	Euro
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße	6,00	Euro

Jeden Montag: Hausgemachte Reibekuchen		Jeden Mittwoch: Gegrilltes Schweinerippchen	
3 Stück mit Vollkornbrot und Butter	4,90 Euro		
3 Stück mit Kompott von frischen Äpfeln	5,30 Euro	mit jungen Dicken Bohnen	10,90 Euro
3 Stück mit angemachten Tatarbällchen, dazu Vollkornbrot und Butter	7,60 Euro	mit Möhrengemüse „bürgerlich“	12,50 Euro
„Kölsche Art“ mit Tomaten, Kräutern und Käse überbacken	8,30 Euro	mit Bratkartoffeln und Krautsalat	13,50 Euro
gebratene Blutwurst mit Schmorzwiebeln und Apfelkompott auf Reibekuchen	8,50 Euro		
3 Stück mit Brot und Butter, pikant angemachten Tatar und Räucherlachs mit Preiselbeer-Meerrettich	9,20 Euro		
3 Stück mit Räucherlachs und Preiselbeer-Meerrettich	13,70 Euro		

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.
Für Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.