

FRÜH „EM JAN VON WERTH“



Die Traditionsgaststätte FRÜH „Em Jan von Werth“ wurde 1950 von Maria und Hubert Schmitz eröffnet. Verbunden mit der Geschichte des tapferen Reitergenerals Jan von Werth aus dem dreißigjährigen Krieg hat der Name des Gasthauses Köln geprägt und ist eines der wenigen typisch kölschen Häuser. 2018 wurde die Gaststätte nach einer kurzen Renovierungsphase das neueste Mitglied der FRÜH Gastronomie.

früh EM **Jan von Werth**

Im FRÜH „Em Jan von Werth“ pflegen wir urtypische kölsche Gastlichkeit. Die Speisekarte ist ebenso Kölsch wie das Bier. Mit viel Liebe zum Detail erstrahlen hier rustikale Wandvertäfelungen und Bleiglasfenster in neuem Glanz.



UNSERE RÄUME FÜR EXKLUSIVBUCHUNGEN

Feiern, mitten im Gerling-Quartier

Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier oder Jubiläum:
Feiern Sie mit Ihren Gästen im FRÜH „Em Jan von Werth“!

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

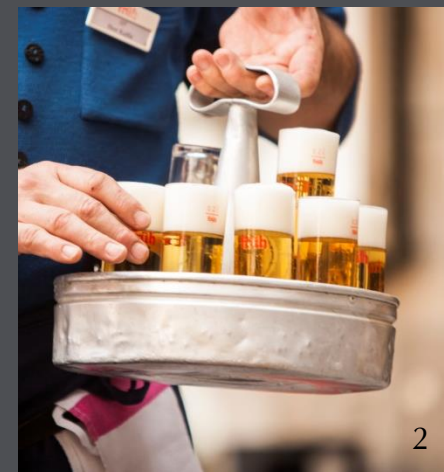
Raum	Menü	Buffet
Griet Stube	75	50
Jan v. Werth komplett	130	
Kegelbahn	maximal 20	

Auf unserer vollautomatischen **Kegelbahn** im Untergeschoss können Sie mit bis zu 20 Personen und einem FRÜH Kölsch Fass zum Selberzapfen kegeln.

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



früh EM **Jan von Werth**



MENÜS

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

Crèmesuppen

Blumenkohl	3,90 €
Gemüse	3,90 €
Champignon	3,90 €
Tomate	3,90 €

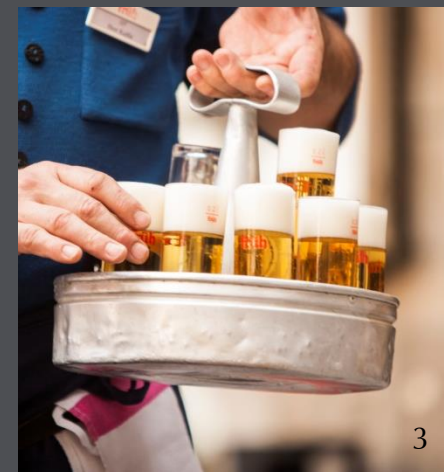
Hauptspeisen

Pilzragout in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln und gemischtem Salat	8,50 €
Hacksteak mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	9,60 €
Gebratener Fleischkäse mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	10,00 €
Bratwurst "Bierkutscher Art" mit Möhren-Lauch-Gemüse in FRÜH Kölsch gegart, dazu Bratkartoffeln	10,50 €
Schweinebraten in FRÜH-Kölschsoße mit hausgemachtem Apfelkompott und Kartoffelklößen	11,20 €
Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahm, Reis und gemischtem Salat	12,30 €
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensoße, Kartoffelklößen und hausgemachtem Apfelkompott	13,50 €
Schweinefiletmedaillons mit Champignons, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	15,20 €

Dessert

"Kölsches Tiramisu" mit in Weißwein marinierten Äpfeln und Schokozwieback in sahniger Crème	4,50 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße	5,30 €

Je Sorte Mindestabnahme: 10 Portionen



FINGERFOOD HAPPEN UND KLEINE LECKEREIEN



Kölsche Happen / Mundhappen

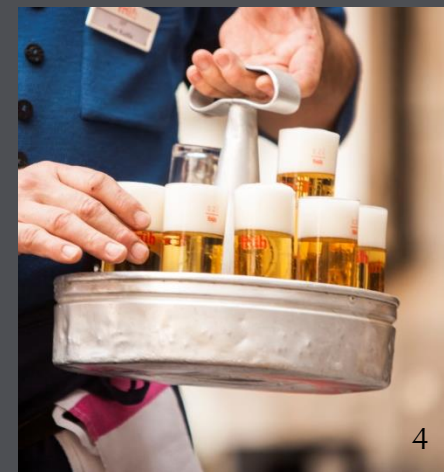
Blutwurst	1,90 € / 1,60 €
Fleischwurst	1,90 € / 1,60 €
Leberwurst	2,30 € / 2,00 €
Schweinemet	2,50 € / 2,10 €
Kasseler	2,60 € / 2,70 €
Gekochter Schinken	2,60 € / 2,20 €
Tatar	2,70 € / 2,25 €
Putenbrust	2,70 € / 2,25 €
Roher Schinken	2,80 € / 2,40 €
FRÜH ´s mittelalter Holländer	2,80 € / 2,10 €
Schweinebraten	2,90 € / 2,40 €
Camembert	2,90 € / 2,40 €
Salami	2,90 € / 2,40 €

Je Sorte Mindestabnahme :10 Portionen

Kleine Leckereien

Holländerspieß	1,10 €
Kleine Bierknacker	1,25 €
Klassisches Hackbällchen	1,50 €
Kleines Schweineschnitzel	1,50 €
Pfannkuchenröllchen mit Frischkäse und Gemüse	1,60 €
Rote Bete-Crêpe mit Tafelspitz und Meerrettich	1,70 €
Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß	1,80 €
Röstitaler mit Räucherlachstatar und Dillschmand	1,80 €
Matjeshappen auf Pumpnickeltaler	2,15 €

Je Sorte Mindestabnahme: 20 Portionen



FINGERFOOD WRAPS UND KLEINE SALATE

Wraps

Cologne Style
mit Kasselerwürfeln, karamellisiertem Sauerkraut und Frühlingszwiebeln 1,70 €

American Style
mit Romanasalat, Hühnchen und Caesar Dressing 2,10 €

Greek Style
mit Schafskäse, Paprika, Olive, Gurke und Tomate 2,10 €

Kleine Salate im Glas

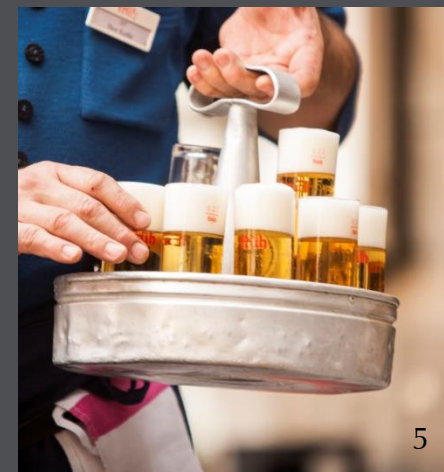
Gurken-Radieschen-Salat 1,10 €

Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Paprika, Zucchini und Bohnen 1,25 €

Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Ei und Gewürzgurke 1,30 €

Kasselerwürfel an Feigensenf 2,00 €

Je Sorte Mindestabnahme: 20 Portionen



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

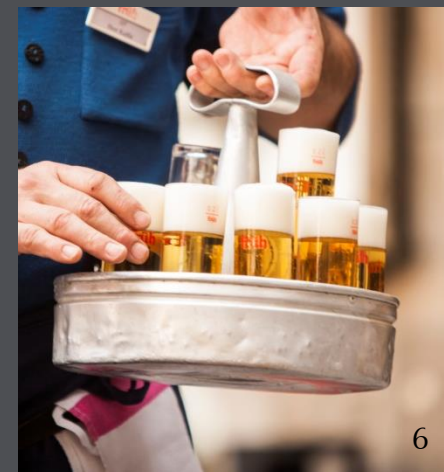
Preis pro Person ca. 28,00 €*

Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden

*Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl & Buffetzusammenstellung



früh EM Jan von Werth



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 Apfelkorn und Apfel in sahniger Crème
FRÜH's mittelalter Holländer-Spieß

Preis pro Person ca. 33,00 €*

Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden

*Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl & Buffetzusammenstellung



früh EM **Jan von Werth**



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 Crèperöllchen 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. 39,00 €*

Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden

***Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl & Buffetzusammenstellung**



früh EM **Jan von Werth**



BUFFETVORSCHLÄGE JAN & GRIET

Vorspeisen

Wrap "Cologne Style" gefüllt mit Kasselerwürfeln, karamellisiertem Sauerkraut und Frühlingszwiebeln
Avocado-Shrimpsalat 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. 40,00 €*

Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden

***Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl & Buffetzusammenstellung**



früh EM **Jan von Werth**



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. 40,00 €*

Ein Buffet kann ab 20 Personen vorbestellt werden

***Der Preis ergibt sich aus der tatsächlichen Personenzahl & Buffetzusammenstellung**



früh EM **Jan von Werth**



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 Jan von Werth

