Wochenempfehlung

Spargelcremesuppe mit Sauce Hollandaise und Röggelchen *Asparagus cream soup with Hollandaise sauce and rye bread roll*	6,50	Euro
Spargelsalat auf Blattsalaten mit Ei, Gurke, Radieschen und Röggelchen *Asparagus salad with egg, cucumber, radish and rye bread roll*	14,90	Euro
Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Möhren in Rahmsoße und Butterreis *Chicken fricassee with mushrooms, peas and carrots in cream sauce and butter rice*	14,90	Euro
Schweinenackensteak in FRÜH-Kölsch-Marinade mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites *Pork neck steak in FRÜH-beer-marinade with homemade herb butter and French fries*	14,90	Euro
Frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln *Fresh asparagus with melted butter and boiled potatoes*	19,00	Euro
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und gekochtem Schinken, Salzkartoffeln *Fresh asparagus with hollandaise sauce and cooked ham, boiled potatoes*	23,20	Euro
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Hähnchenbrustmedaillons und Salzkartoffeln *Fresh asparagus with hollandaise sauce, chicken breast medallions and boiled potatoes*	25,90	Euro
Dessert der Woche: Rhabarbergrütze mit Vanillesoße *Dessert of the week: Rhubarb compote with vanilla sauce*	6,30	Euro

---

Jeden Montag: Hausgemachte Reibekuchen

Every Monday: Homemade potato fritters

3 Stück mit Schwarzbrot und Butter *3 pieces with black bread and butter*	7,70	Euro
3 Stück mit Rübenkraut *3 pieces with sugar beet syrup*	8,50	Euro
3 Stück mit unserem hausgemachten Apfelkompott *3 pieces with our homemade apple compote*	9,70	Euro
„Kölsche Art“ mit Tomaten, Kräutern und Käse überbacken *„Cologne style“ with tomatoes, herbs and gratinated with cheese*	13,30	Euro
3 Stück mit angemachtem Tatar, Schwarzbrot und Butter *3 pieces with beef tatar, black bread and butter*	16,20	Euro
3 Stück mit Räucherlachs und Preiselbeer-Meerrettich *3 pieces with smoked salmon and cranberry-horseradish cream*	17,40	Euro

---

Jeden Mittwoch: Gegrilltes Schweinerippchen

Every Wednesday: Grilled pork ribs

mit jungen Dicken Bohnen *with young fava beans*	14,80	Euro
mit Möhrengemüse „bürgerlich“ *with carrot-potato mash*	15,90	Euro
mit Bratkartoffeln *with fried potatoes*	16,20	Euro

Für Informationen bezüglich Zusatzstoffe und Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

FRÜH „Em Jan von Werth“ gültig 24.04.-30.04.2024

Zusatzstoffe & Allergene
Additives & Allergens

früh EM Jan von Werth

vegetarisch/vegetarian

vegan