





Wochenempfehlung

Spargelcremesuppe mit Sauce Hollandaise und Röllchen <i>Asparagus cream soup with Hollandaise sauce and rye bread roll</i>		6,60	Euro
Chili con Carne vom Rind mit Butterreis <i>Chili con carne made of beef with buttered rice</i>		10,90	Euro
Geschnetzeltes vom Biernacken in Rahm mit Spätzle <i>Slices of beer marinated pork neck in cream sauce with spaetzle</i>		14,90	Euro
Frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln <i>Fresh asparagus with melted butter and boiled potatoes</i>		20,00	Euro
Rosa gebratenes Roastbeef "kalt" mit Remoulade und Bratkartoffeln <i>Medium roast beef "cold" with remoulade and fried potatoes</i>		20,10	Euro
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, gekochtem Schinken, und Salzkartoffeln <i>Fresh asparagus with hollandaise sauce, cooked ham and boiled potatoes</i>		24,20	Euro
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Schweineschnitzel "Wiener Art" und Salzkartoffeln <i>Fresh asparagus with hollandaise sauce, pork schnitzel and boiled potatoes</i>		27,90	Euro
Dessert der Woche: Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesoße, Sahnehaube und gerösteten Mandeln <i>Dessert of the week: Homemade chocolate pudding with vanilla sauce, cream topping and roasted almonds</i>		5,50	Euro

Jeden Montag: Hausgemachte Reibekuchen

Every Monday: Homemade potato fritters

3 Stück mit Schwarzbrot und Butter <i>3 pieces with black bread and butter</i>		8,90	Euro
3 Stück mit Rübenkraut <i>3 pieces with sugar beet syrup</i>		9,80	Euro
3 Stück mit unserem hausgemachten Apfelkompott <i>3 pieces with our homemade apple compote</i>		10,80	Euro
„Kölsche Art“ mit Tomaten, Kräutern und Käse überbacken <i>„Cologne style“ with tomatoes, herbs and gratinated with cheese</i>		15,80	Euro
3 Stück mit angemachtem Tatar, Schwarzbrot und Butter <i>3 pieces with beef tatar, black bread and butter</i>		17,90	Euro
3 Stück mit Räucherlachs und Preiselbeer-Meerrettich <i>3 pieces with smoked salmon and cranberry-horseradish cream</i>		18,90	Euro

Jeden Mittwoch: Gegrilltes Schweinerippchen

Every Wednesday: Grilled pork ribs

mit jungen Dicken Bohnen <i>with young fava beans</i>		15,60	Euro
mit Möhregemüse „bürgerlich“ <i>with carrot-potato mash</i>		16,20	Euro
mit Bratkartoffeln <i>with fried potatoes</i>		17,00	Euro

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



Brauhaus FRÜH am Dom gültig 01.05.-07.05.2024

Zusatzstoffe & Allergene
Additives & Allergens


vegetarisch/vegetarian


vegan