

Jan von Werth

Christophstraße 44, 50670 koeln

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| ZUM LECKEREN FRÜH KÖLSCH

Hausgemachte Frikadelle mit Röttgelchen und Butter 4,90 €

Hausgemachte Frikadelle mit Röttgelchen und Butter

Zwei Mett-Happen mit Zwiebeln und Schnittlauch 6,90 €

Zwei Mett-Happen mit Zwiebeln und Schnittlauch

Halver Hahn Früh's Holländer, aus eigener Reifung, Röttgelchen und Butter **VEGETARISCH** 7,10 €

Früh's Holländer, aus eigener Reifung, Röttgelchen und Butter

Happenteller 3 Happen mit Mett und Zwiebeln, Leberwurst und Früh's Holländer 9,50 €

3 Happen mit Mett und Zwiebeln, Leberwurst und Früh's Holländer

Bockwurst mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat 10,00 €

Bockwurst mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat

| SALATE

Großer Salatteller **VEGETARISCH** 11,90 €

Salate der Saison mit Hausdressing, Tomate, Ei und Röttgelchen

Früh Salat 17,90 €

Salat mit Hausdressing, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Ei, Tomaten, Holländer Käsestreifen und Röttgelchen

| SUPPEN

Erbseintopf mit Röttgelchen 5,80 €

Erbseintopf mit Röttgelchen

Große Portion Erbseneintopf mit Bockwurstscheiben und Röttgelchen 10,70 €

mit Bockwurstscheiben und Röttgelchen

Deftige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Röttgelchen 7,70 €

mit Paprika, Kartoffeln und Röttgelchen

| FLAMMKUCHEN

klassisch 12,10 €
mit Crème fraîche, Speck und Lauch

vegetarisch **VEGETARISCH** 13,00 €
mit Crème fraîche, Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Lauch und geriebenem Käse

| SCHNITZEL

Jan von Werth Krüstchen 15,70 €
Schweineschnitzel mit Spiegelei und gemischtem Salat

Schweineschnitzel mit Pommes frites 16,90 €
Schweineschnitzel mit Pommes frites

Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln 17,70 €
Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

Schweineschnitzel "Jäger Art" mit Pommes frites 18,20 €
Schweineschnitzel "Jäger Art" mit Pommes frites

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes 29,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes

Ketchup/Mayonnaise **VEGETARISCH** 0,90 €

| TYPISCH JAN VON WERTH

Spiegeleier mit Bratkartoffeln	VEGETARISCH	10,50 €
3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln		
Himmel un Ääd		14,10 €
gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Apfelpüree und Schmorzwiebeln		
Ofenfrischer Schweinebraten in FRÜH-Kölschsoße mit Kartoffelklößen		16,00 €
Ofenfrischer Schweinebraten in FRÜH-Kölschsoße mit Kartoffelklößen		
Frische Bratwurst mit Jus, Rahmwirsing und Bratkartoffeln		17,90 €
Frische Bratwurst mit Jus, Rahmwirsing und Bratkartoffeln		
Kasseler vom Schweinenacken mit jungen dicken Bohnen und Salzkartoffeln		18,70 €
Kasseler vom Schweinenacken mit jungen dicken Bohnen und Salzkartoffeln		
Schweinehaxe mit Jus und Bratkartoffeln		21,80 €
Schweinehaxe mit Jus und Bratkartoffeln		
Rheinischer Sauerbraten mit gehobelten Mandeln, Apfelkompott und Kartoffelklößen		22,10 €
Rheinischer Sauerbraten mit gehobelten Mandeln, Apfelkompott und Kartoffelklößen		

| FÜR JEDEN ETWAS

Gebratene Kartoffelklöße mit Paprika-ZucchiniGemüse und Frühlingslauch	VEGAN	14,70 €
Gebratene Kartoffelklöße mit Paprika-ZucchiniGemüse und Frühlingslauch		
Hausgemachte Käsespätzle mit Schmorzwiebeln	VEGETARISCH	14,90 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Schmorzwiebeln		
Hähnchenbrustmedaillons mit Tomaten-Kräutersoße und Reis		16,20 €
Hähnchenbrustmedaillons mit Tomaten-Kräutersoße und Reis		
Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites		24,30 €
Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites		

| NACHSPEISEN

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße	VEGETARISCH	6,90 €
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße		
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße	VEGETARISCH	8,50 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße		
Hausgemachter Apfelstrudel mit hausgemachtem Eierlikör	VEGETARISCH	11,30 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit hausgemachtem Eierlikör		

| WOCHENEMPFEHLUNG

Gemüsecremesuppe mit Röllchen	VEGETARISCH	5,40 €
Vegetable cream soup with rye bread roll		
Hausgemachte Makkaroni "Bolognese Art" mit Hackfleischsoße		12,50 €
Homemade noodles "Bolognese style" with minced meat sauce		
Salatteller nach Art des Hauses mit gebackenem Holländer	VEGETARISCH	13,90 €
Salaten der Saison, Tomaten, Ei und Röllchen		
Gebackener Fleischkäse mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat		14,90 €
Baked meatloaf with fried egg and potato cucumber salad		
Seehechtfilet "Müllerin Art" mit Zitronenbutter und Salzkartoffeln		16,20 €
Fried hake fillet "meunière" with lemon butter and boiled potatoes		
Schweinefiletgeschnetzeltes nach "Züricher Art" mit hausgemachten Spätzlen		19,90 €
Zurich-style sliced pork fillet served with homemade spaetzle		

| ZUSATZBEILAGEN

Reis Rice	3,00 €
Salzkartoffeln Boiled potatoes	3,10 €
Krautsalat Coleslaw	3,30 €
Apfelkompott Apple compote	3,50 €
Kartoffelpüree VEGETARISCH Potato mash	3,70 €
Bratkartoffeln Fried potatoes	3,90 €
Sauerkraut Sauerkraut	4,00 €
Pommes frites French fries	4,20 €
Kleiner Beilagensalat Small side salad	4,20 €
Gurkensalat cucumber salad	4,20 €
Spätzle VEGETARISCH Spaetzle	4,50 €
Dicke Bohnen Young fava beans	4,60 €
Rahmwirsing VEGETARISCH Creamed savoy cabbage	4,80 €
Paprika-Zucchini-gemüse Bell pepper & courgette	5,20 €

| JEDEN DIENSTAG: HAUSGEMACHTE REIBEKUCHEN

Stück mit Schwarzbrot und Butter

VEGETARISCH

8,30 €

3 pieces with black bread and butter

Stück mit Rübenkraut

9,20 €

3 pieces with sugar beet syrup

Stück mit unserem hausgemachten Apfelkompott

10,40 €

3 pieces with our homemade apple compote

"Kölsche Art" mit Tomaten, Kräutern und Käse überbacken

VEGETARISCH

13,90 €

„Cologne style“ with tomatoes, herbs and gratinated with cheese

Stück mit Räucherlachs und Preiselbeer-Meerrettich

17,80 €

3 pieces with smoked salmon and cranberry-horseradish cream

| JEDEN FREITAG: FRISCHE HÄMMCHEN

mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree

21,80 €

with Sauerkraut and homemade mashed potatoes