

Köln: Brunchen in der Südstadt

Brunchen in der Kölner Südstadt: Diese Läden sind einen Besuch wert!

Die Kölner Südstadt wimmelt nur so vor Cafés und Restaurant mit verführerischen Brunch-Gerichten. Ob edel und französisch, besonders hip und kreativ, bunt und reichhaltig, deftig und raffiniert oder nachhaltig und regional: wenn es um die vielleicht schönste Mahlzeit des Tages geht, ist die Auswahl groß. Zeit für einen Überblick, welche Läden einen Besuch wert sind. Und ich verrate dir, welche Gerichte du hier am besten bestellst.

Johann Schäfer

Wenn ihr beim Thema Brunch nicht als erstes an ein Brauhaus denkt, könnt ihr euch bei Johann Schäfer eines besseren belehren lassen. Denn an meinem absoluten Lieblingsspot in Sachen Brunch erwarten euch am Vormittag nicht nur eine gemütliche Atmosphäre, chillige Musik und die herzlichste Bedienung aller Zeiten (großer Shoutout an Dominique!), sondern vor allem deftige aber raffinierte Frühstückskompositionen. Hier werden neue Standards gesetzt. Und gezeigt, wie sich Brauhausküche und Frühstückserlebnis perfekt vereinen lassen. Top Produkte, kreative Gerichte, großes Handwerk. Eine Qualität, die ihres gleichen sucht. Der perfekte Brunch für Foodies, die keine Angst vor Kalorien haben. Meine Empfehlung: Direkt morgens um zehn vorbeischaun, das Kapano Sandwich mit geschmorter Schweineschulter und Gurkenkompott oder das Hangover Frühstück mit Bierbratwurst,

Rippchen, Speck, Rührei und Bohnen bestellen und zusehen, wie das Brauhaus langsam erwacht.

[Johann Schäfer](#) | Elsaßstraße 6







BRAUHAUS-FRÜHSTÜCK

Täglich, 10.00 - 14.00 Uhr

DICKE SANDWICHES

Unser hausgebackenes Weißbrot, geröstet und belegt
 Kürbis Sandwich Bio Hof Frings
 Gegrillter Kürbis mit pikantem Pflaumenkompott,
 Röstzwiebeln und Cheddar-Käse

Käse
 Mit 18 Monate altem Gouda,
 Steirischem Bergkäse,
 Cheddar und Tomatenkompott

Ham & Cheese Duress Schwein
 Kochschinken, 18 Monate alter Gouda,
 Cheddar und Honigsenf

Kapano Duress Schwein
 Mit geschmorter Schweineschulter, Kochschinken,
 Semt Emmentaler Käse, Gurkenkompott
 und hausgebackenem Brot

PANCAKES

Hausgebackene Pancakes
 Mit Puderzucker und Zuckerrübensirup

Zu den Pancakes
 Früchte
 Bacon
 Fried Chicken

DICKE SCHÜSSEL

Natur Joghurt
 Mit Honig

Zum Joghurt in die Schüssel
 Früchte
 Granola

Porridge
 Einkochter Haferbrei mit Karamell-Nüssen
 und eingelegten Trockenfrüchten

FRÜHSTÜCKSTOPPEN

Mettbraten Bio-Hof, 75% Weizenbrot
 Schäfers Roggenbrot mit unserem Mett

Tatarhappen Eckler Rind
 Schäfers Roggenbrot mit Rindertatar

Hangover Frühstück Duress Schwein
 Frittierte Bierbratwurst und Rippchen,
 knuspriger Speck, Käse, Rührei und Bohnen

DICKE PFANNEN

Bio Bio Shokhuka
 Gegrillter Kürbis, pochiertem Ei
 und hausgebackenem Brot

Speck für Kürbis Bio Hof Frings
 Zucchini, Karamell, Walnüssen
 und hausgebackenem Brot

Speck oder Spiegelei Bio-Eier - Hof Alpernhöhe
 und gesalzener Butter

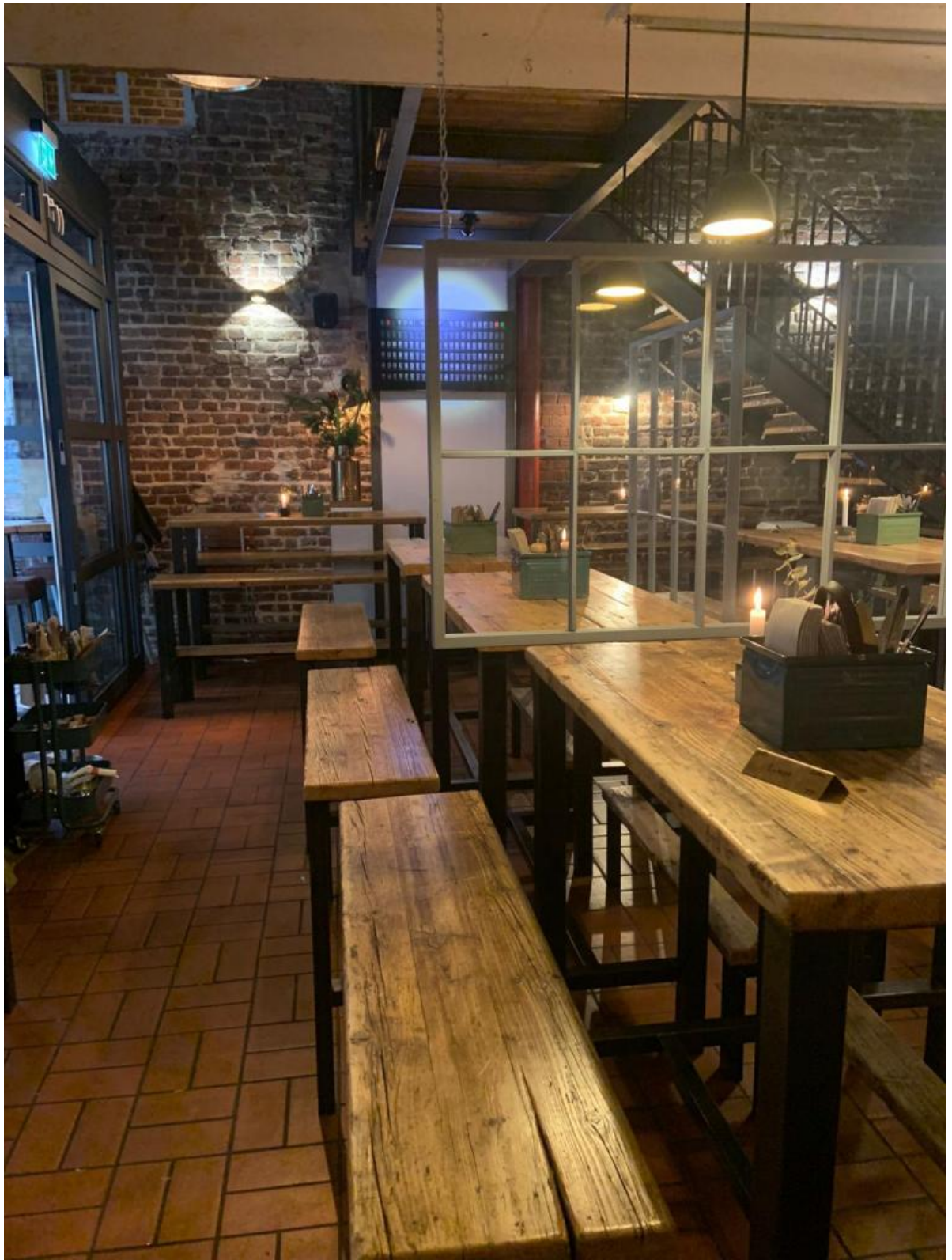
Zum Ei
 Bergkäse
 Gegrillter Kürbis
 Kochschinken (Duress Schwein)
 Bacon

18 Monate alter Gouda

WÄHLE SELBST

Handgemachtes Brötchen (Bäckerei Merzenich)
 Hausgemachte Körner Brötchen (Merzenich)
 Hausgemachte Weißbrot
 Hausgemachte Karmelade
 Kochschinken (Duress Schwein)
 18 Monate alter Gouda









Epicserie Boucherie

In einer ruhigen Seitenstraße gelegen, zieht einen Davids Epicserie mit ihrem französischen Charme sofort in ihren Bann.

Straßencafé und Feinkostladen zugleich, liegt der Fokus hier auf den Produkten. Und die strahlen in voller Pracht! Dazu eine umwerfend sympathische Bedienung, leise französische Musik und besonders schaumige Milchkaffees in Tassen so groß wie kleine Badewannen. Der perfekte Brunch für Feinschmecker, die keine große Speisekarte brauchen! Meine Empfehlung: An einem sonnigen Wochenende draußen einen Tisch sichern, das Käse-Frühstück (la fromagerie) sowie Croissant mit Marmelade bestellen und einfach mal ein, zwei Stunden in bester Gesellschaft die Seele baumeln lassen.

[Epicerie Boucherie](#) | Elsaßstraße 3











Café Walter

Du träumst von einem Frühstück wie im Schlaraffenland? Dann

ist das Café Walter der richtige Ort. Denn mit dem großen Schmaus auf der Drehscheibe (auch in vegetarisch/vegan möglich) hat der kuschelige Laden einen Brunch erfunden, der Foodie-Herzen höher schlagen lässt. Vorweg gibt es Joghurt mit Früchten, dann Rührei, Brot, Brötchen und eine riesige Auswahl an Toppings. Von Käsesorten von Bauer Bernd über Wildsalami aus der Eifel, Hummus, Avocado-Scheiben bis hin zu grandiosen hausgemachten Aufstrichen. Einer besser als der andere. Man weiß gar nicht, was man zuerst kosten möchte. Der perfekte Brunch für kleine Nimmersatts. Meine Empfehlung: Unbedingt den Dattedip und die Erbeer-Tonkabohnen-Konfitüre probieren und das Angebot wahrnehmen, so viel Brot und Lieblingstoppings (die man erst mal schaffen muss alle zu leeren) nachzubestellen, wie in eure hungrigen Bäuchlein reinpasst!

[Café Walter](#) | An der Bottmühle 13











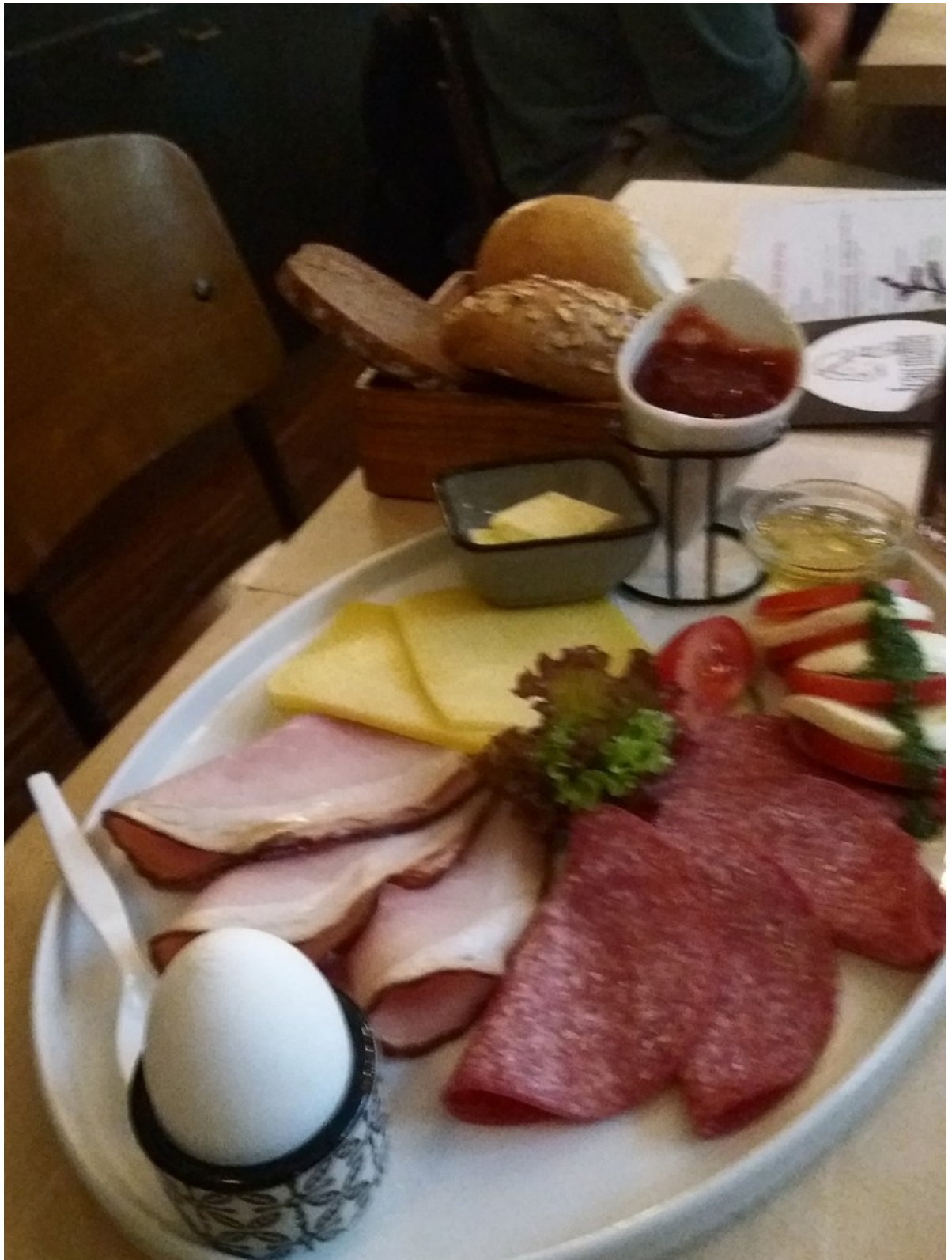
frau mahér

Bei frau maher dreht sich alles um das Thema Nachhaltigkeit.

Das erklärte Ziel: Regionaler, saisonaler, bewusster. Und das gelingt dank lokaler Partnerschaften auf hohem Niveau. Besonderes Highlight am Morgen sind hier die üppig, sich Richtung Decke türmenden Stullen. Mit wenigen aber hochwertigen Zutaten und einem Händchen für aromatische Kombinationen entstehen so kleine Meisterwerke, die irgendwo zwischen Omas Küchentisch und feiner Hochküche anzusiedeln sind. Und auch wenn der Service nicht immer glückt, genießt man hier stets ein herausragendes Frühstück in herzlicher Atmosphäre. Der perfekte Brunch für umweltbewusste Städter. Meine Empfehlung: Bestell dir einen Bread Pitt (Roastbeef-Stulle mit Ei & Remoulade) und genieß das Aromenspiel.

[frau mahér](#) | Ubierring 35





frau mahér macht frühstück	
FRANZÖSISCH 2 croissants // frau mahérs marmelade // frau mahérs nuss-nougat-creme // honig // butter	
ALLES KÄSE schafkäse // manchego // brie de meaux // bio-gouda // frühlingskäse // tomate-mozzarella-pesto // brötchen // vollkornbrötchen // schwarzbröt // bauerbrot // butter	
METZGER'S LIEBLING roher- & gekochter schinken // köhler leberwurst // salami // essiggurke // frühlingskäse // bauerbrot // vollkornbrötchen // brötchen // butter	
ALLESKÖNNER gekokchter schinken // salami // gouda // tomate-mozzarella-pesto // frühlingskäse // frau mahérs marmelade // honig // bauerbrot // vollkornbrötchen // brötchen // butter // ein glas orangensaft	
FEINFEIN! roastbeef // räucherlachs // meerrettichcreme // sauce tatar // avocado // brötchen // vollkornbrötchen // bauerbrot // butter // ein glas prosecco	
ARE U VEDA? // VEGAN apfel // kiwi // banane // veganer fruchtojoghurt // müsli // vollkornstulle mit margarine // veganer brotaufstrich // gemüse	
frau mahér liebt eier und mehr	
BAUERNOMLETTE 3 eier // bratkartoffeln // zwiebeln // lauch // champignons	
SHAKSHUKA - TEL-AVIV-BREAKFAST israelische eierpfanne // tomate // koriander // petersilie // schafkäse // knoblauch // paprika	
frau mahér quirlt rührei von drei eiern // mit brot	
natur	7
mit gekochtem schinken	9
mit kross gebratenem speck	8
mit tomate und frischen kräutern	8
mit schafkäse und tomate	9
mit tomate-mozzarella und basilikumpesto	9
frau mahér brät spiegeleier von drei eiern // mit brot	
natur	7
mit kross gebratenem speck	8
„strammer max“ auf bauerbrot // mit gekochtem schinken	10
„strammer moritz“ auf bauerbrot // mit gouda überbacken	10
„max & moritz - zusammen noch strammer“	12
„elvira & popeye“ // zwei eier auf bauerbrot // avocado // babyspinat	11
mit gekochtem schinken oder räucherlachs	5
frau mahér schmiert stullen	
SCHNETTICHE gekokchter schinken // gouda // gürkchen // salat // kressen // tomate und honigsenf	10
SEXY FISH räucherlachs // rucolafrischkäse // radieschen // salat // rote bete sprosser // tomaten-meerrettich-mayonaise	11
HIPSTAR avocado // paprika-frischkäse // salat // rote zwiebeln // radieschen	11
BREAD PIT roastbeef // ei // tomate // salat // gürkchen und sauce remoulade	11
JEMÖS paprika-frischkäse // rucola // schafkäse // grüne oliven // geröstete pinienkerne // apfel-birnen-kompott	10
FRENCH CONNECTION brie de meaux // kirschchutney // honig-walnussenf // salat // radieschen	11
FRANKY'S avocado // spiegelei // räucherlachs // paprikacreme	12
NASCHKATZE hüttenkäse // apfel-avocado-kompott // preisselbeeren	8
frau mahér empfiehlt joghurt, müsli & obst	
wir servieren unsere joghurt's „natur“ oder mit „vanille“	
joghurt mit karamellisierten nüssen, mandeln und honig	8
joghurt mit frischen fruchten, müsli und honig	8
joghurt mit frischen fruchten und honig	8
quark statt joghurt	2
frischer obstsalat	7
frischer obstsalat mit müsli und milch	8
wahlweise mit hafer- // soja- // laktosefreier milch	
bircher müsli	8
frau mahér backt pancakes	
puderzucker	7
frau mahérs nuss-nougat-creme // aus bio-nüssen	8
frau mahérs nuss-nougat-creme // banane	8
ahornsirup // bio	9
blueberry	9
grillgemüse // crème fraîche	9
gekokchter schinken // käse	10
apfelspalten	8

Geschnitten Brot

Mit seinen Frunch-Gerichten feiert das Geschnitten Brot

Frühstück und Brunch zugleich und stockt mit außergewöhnlichen Sandwiches und belegten Broten das Angebot weiter auf. Das Ergebnis: Kreative Gerichte aus den Küchen dieser Welt, so liebevoll angerichtet, das jeder gleich sein Smartphone zückt. Und das ist absolut verständlich! Denn die Optik ist eine Wucht! Auch wenn es manchmal noch etwas am Feinschliff hapert und man das Gefühl hat, das Paula's Laden noch ein bisschen in den Kinderschuhen steckt, ist die Aromatik phänomenal. Ein Laden so mutig und bunt wie seine Besitzerin. Frech, jung und mit einer Speisekarte, auf der ein Gericht besser klingt als das andere. Der perfekte Brunch für alle Hipster, die sich im Sonntagshoodie gern auf kulinarische Streifzüge begeben. Meine Empfehlung: Bestellt euch das Pulled Pork Sandwich inkl. etwas mehr Soße, einen Dirty Chocolate und genießt die wuselige Atmosphäre zwischen kreativen Köpfen.

[Geschnitten Brot](#) | Alteburger Str. 28









Lies jetzt noch mehr [Foodie-Reviews](#), zum Beispiel über [Berliner Foodie-Hotspots](#)!