



Waldau

GASTHAUS | EVENT



Familien Brunch auf der Waldau

Jeden Sonn- und Feiertag
zwischen 10.00 Uhr und 14.30 Uhr
inklusive bodenloser Tasse Kaffee

Kinder

bis einschließlich 3 Jahre Essen vom Teller der Eltern kostenlos
von 4-12 Jahren zahlen 1,70 € pro Lebensjahr

24,50 € /
Person

Willkommen



Ihre Veranstaltung auf der Waldau

Als zentraler Raum für Ihre **Hochzeit, Firmen- oder Familienfeier** steht Ihnen unser großer „Eventsaal“ für bis zu 190 Personen zur Verfügung.

Zusammen mit dem großzügigen Außenbereich, z.B. für einen Sektempfang mit Ihren Gästen unter freiem Himmel, bieten wir genügend Raum, um Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

Sprechen Sie uns an und profitieren Sie von unserer jahrelangen Erfahrung!

Wir freuen uns Sie überzeugen zu dürfen!

Ihr Waldau-Team

Nette Begleitung zum Kölsch oder Wein gesucht ?

GEBACKENE, MARINIERT KARTOFFELECKEN

mit Kräuterschmand ^(3,G) 5,50 €

SÜSSKARTOFFELSUPPE mit Garnelenspieß ^(8,G,R) 7,50 €

SPINAT LACHS QUICHE ^(8,A,C,G) 7,50 €

GEBACKENER CAMEMBERT

mit Preiselbeeren, Petersilie und ofenfrisches Brot ^(2,G,M) . . . 8,20 €

"WALDAU BURGER"

mit Rindfleisch, Bacon und gebratene Saitlingen ^(2,A,N) 8,90 €

Vorspeisen

PANINI

mit Putenbrust, Grillgemüse und Basilikumpesto ^(2,A,N,E) . . . 6,90 €

TAPENADE VON GRÜNEN UND SCHWARZEN OLIVEN

Tomaten-Basilikum-Schmand und ofenfrisches Brot ^(2,6,A,G,M) 7,90 €

ANTIPASTA

Gebratene und marinierte Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons mit Tomaten-Basilikum-Schmand und ofenfrischem Brot ^(A,G) 9,40 €

RAUHLACHSTARTAR

mit Reibekuchen und Honigsenfdill ^(2,3,11,C,M) 11,90 €

Salate

Alle Salate mit ofenwarmem Brot und Balsamicodressing^(F,M,G) oder Hausdressing

SALATVARIATIONEN mit Schafskäse, Weintrauben und gerösteten Cashewkernen^(2,6,8,G) **11,50 €**

KNACKIGE MARKTSALATE mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, eingelegten Tomaten und Balsamicozwiebeln^(O) **12,00 €**

WILDKRÄUTERSALAT mit Honig gratiniertem Ziegenkäse im Speckmantel^(3,8,G) **13,50 €**

RUCOLASALAT mit gerösteten Champignons, Pinienkernen und gebratenen Riesengarnelen^(H,E) **13,50 €**

Frisch aus dem Steinofen

FLAMMKUCHEN

mit geräuchertem Bauchspeck, Zwiebeln^(2,3,A,G) **10,90 €**

mit Hähnchen, Tomate und Mozzarella^(2,3,6,A,G) **11,90 €**

mit Rucola, Serano und Parmesan^(2,3,A,G) **11,90 €**

mit Rauchlachs, Tomate und Rucola^(A,D,G) **12,90 €**

vegetarisch

mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum^(A,G) **11,90 €**

mit mediterranem Grillgemüse^(A,G) **11,90 €**

Hauptspeisen

Das Beste kommt auf den Grill

SCHWEINEFILETMEDAILLONS

auf Gorgonzolarahmsauce mit frischen Marktgemüsen und Kroketten^(A,C,H) **18,90 €**

ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE

auf Grillgemüse mit Rosmarienkartoffeln umlegt **19,90 €**

KALBSTEAK

auf gerösteten Waldpilzen und Basilikumgnocchi^(G,G,A) **19,90 €**

ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK

mit Folienkartoffel und Marktsalat⁽⁸⁾ **18,50 €**

VARIATION VON LACHS, ZANDER & RIESENGARNELE

auf feinen Bandnudeln mit Hummerrahmsauce und Kirschtomaten^(A,D,R,1,G,C) **21,90 €**

Moderne Klassiker

RAHMGESCHNETZELTES

von Rind, Kalb und Schwein mit grünem Pfeffer
Röstitaler und Marktgemüse ^(A,C,G) 16,50 €

MAISPOULARDENBRUST

auf Reibekuchen mit Dunkelbiersauce
mit gebutterten Marktgemüsen ^(C) 16,50 €

RHEINISCHER SAUERBRATEN

in Cranberrysauce mit kleinen Knödeln
und Rotkraut ^(2,3,A,O) 17,90 €

Pasta & vegetarisch

FRISCHE BANDNUDELN

mit geröstetem Marktgemüse und Kirschtomaten
in Olivenöl, frischer Parmesan ^(A,C,D,G) 12,90 €
... und Riesengarnelen ^(D) 17,90 €

KARTOFFELNOCKEN

und gebratene Waldpilze mit Gorgonzolasauce ^(A,C,G) 13,90 €
... und Schweinefiletstreifen 16,90 €

TAGLIATELLE

mit Rucola und Kirschtomaten in Chilisahne ^(A,C,D,G) 13,90 €
und Rinderhüftstreifen 17,90 €

Hauptspeisen

PANIERTES KALBSSCHNITZEL

mit Rahmchampignons, Pommes Frites
und Marktsalat ^(A,C,G) 17,90 €

GEBRATENES ZANDERFILET

mit gekörnter Senfsauce, Kartoffelbratlingen
und knackigem Salat ^(2,M,D) 17,90 €

KROSS GEBRATENE KALBSLEBER

auf Sahnepüree mit gebackenen Apfelspalten
und Balsamico-Röstzwiebeln ^(G) 18,50 €

Die kleine Waldau

WARMER TELLER

zum Mitessen bei Mama und Papa 0,00 €

FRISCHE PASTA

mit Tomatensauce und Parmesan ^(A,C,2) 5,50 €

SCHNITZEL MIT CORNFLAKES-PANADE

mit Pommes Frites und Tomatensalat ^(A,C) 6,50 €

HÄHNCHENBRUST

mit Kartoffelnocken und Tagesgemüse ^(A,C) 7,90 €

VANILLEEIS mit Schokosauce ^(G) 4,00 €

Dessert

Zum guten Schluss unsere süße Verführung

BEERENGRÜTZE

mit einer Kugel Vanilleeis ^(G,O) 5,90 €

CREME BRÛLÉE

Mandelcrumble und Cassissorbet ^(A,C,G) 6,90 €

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

auf Kirschkompott ^(A,C,G) 6,90 €

FLAMMKUCHEN MIT ZIMTSCHMAND

Apfelspalten und Mandelblättern ^(A,C,G) 8,90 €

VARIATION VON DUNKLER SCHOKOLADE

Mousse und Kuchen mit Staciatelleis ^(9,A,C,G) 9,90 €

DESSERTTELLER WALDAU mit Espresso ^(9,A,C,G) 11,90 €

Genuss vom Siebträger

Café Crème ⁽⁹⁾ 2,50 €

Espresso ⁽⁹⁾ 2,30 €

Doppelter Espresso ⁽⁹⁾ 3,80 €

Cappuccino ^(9,G) 3,00 €

Latte Macchiato ^(9,G) 3,40 €

Großer Milchkaffee ^(9,G) 3,40 €

Tasse Trinkschokolade ^(G) 3,20 €

Tasse Trinkschokolade mit Sahne 3,50 €

Tee Pure Tea Sortiment 3,00 €

Kaffee & Co

Waldau

GASTHAUS | EVENT

Getränke

Wein

Durstlöscher für Genießer ohne Alkohol

Mineralwasser Selters „Classic“ oder „Still“	0,25 l	2,50 €
Mineralwasser Selters „Classic“ oder „Still“	0,75 l	6,50 €
Coca Cola ^(1,3,9)	0,2 l	2,70 €
Coca Cola Light/Zero ^(1,9)	0,2 l	2,70 €
Fanta/Sprite ^(1,3)	0,2 l	2,70 €
Thomas Henry Bitter Lemon ^(2,10,20)	0,2 l	3,00 €
Thomas Henry Tonic Water ^(3,20)	0,2 l	3,00 €
Thomas Henry Ginger Ale ^(1,10,20)	0,2 l	3,00 €
Säfte: Ananas, Apfel, Orange, KiBa, Maracuja	0,2 l	3,00 €
Vio Saftschorlen		
Rhabarber, Apfelsaft trüb, Johannissbeere	0,33 l	3,50 €

Bier

Gebrautes vom Fass und aus der Flasche

Peters Kölsch vom Fass	0,25 l	2,70 €
Radeberger Pils vom Fass	0,25 l	2,70 €
Schöffelhofer Hefeweizen	0,50 l	4,50 €
Schöffelhofer Weizen (kristall/dunkel/alkoholfrei)	0,50 l	4,50 €
Jever fun alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Malzgetränk ⁽²⁾	0,33 l	3,00 €

Hausweine	0,20 l	5,50 €
	0,75 l	18,90 €

TERRA BLANC GRAUBURGUNDER

Deutscher Qualitätswein, Trocken, Brogsitter, Rheinhessen, vollmundig, körperreich und fein abgerundet, die Säure hält sich dezent im Hintergrund

TERRA NOIR PORTUGIESER ROSÉ

Deutscher Qualitätswein Feinherb, Brogsitter, Pfalz, filigraner und weicher Wein, das Aroma ist fruchtig, nach Süßkirsche und Himbeere

MERLOT, TORRESELLA, VENETO

charakteristischer Merlot mit exzellentem Bukett und feinem Aroma italienischer Kräuter

Weißweine

CHARDONNAY	0,20 l	5,50 €
Pays d Oc IGP, Domaine Caude Val, Languedoc,	0,75 l	18,90 €

feinwürzig, leicht und pikant mit eleganter Frucht, Aroma von Birne und exotischen Früchten

PINOT GRIGIO I.G.T.	0,20 l	5,70 €
San Benedetto, Veneto,	0,75 l	19,50 €

säurearmer Wein mit animierendem Geschmack, frisch und weich, von wohlbekömmlicher Leichtigkeit

TERRA BLANC	0,75 l	24,50 €
-------------	--------	---------

Riesling, Deutscher Qualitätswein, feinherb Brogsitter Rheinhessen, wunderbar fruchtig, mit feiner Mineralität unterlegt, pikantes Säurespiel

CRANE WHITE COLOMBAR	0,75 l	24,50 €
----------------------	--------	---------

Goedverwacht, Südafrika, saftig-frischer, äußerst lebendiger Weißwein, trocken und strahlend hell

WEISSBURGUNDER	0,75 l	26,50 €
----------------	--------	---------

Edition Brogsitter, Deutscher Qualitätswein, trocken, ein reintoniger, fruchtiger, vollmundiger Wein mit feinem Schmelz und ausgewogener Struktur

Wein

Rosé

ROSÉ 0,20 l | **6,20 €**

Qualitätswein Trocken, Weingut Rings, Pfalz, 0,75 l | **20,50 €**
duftet nach Cassis und Erdbeeren, am Gaumen
sehr frisch und elegant mit schöner Säure

Rotwein

CANDIDATO TEMPRANILLO 0,20 l | **5,50 €**

Barrique, Kastilien, drei Monate im Barrique 0,75 l | **18,90 €**
gereift, Bukett von Waldbeeren und Trockenpflaumen

TERRA NOIR SPÄTBURGUNDER 0,20 l | **5,70 €**

Deutscher Qualitätswein, trocken, Brogsitter 0,75 l | **19,50 €**
Rheinhessen, leuchtend-rubinroter Wein mit
einem an Beerenerinnerndes Bukett

SÉLECTION PRESTIGE 0,75 l | **24,50 €**

Cabernet Sauvignon, Bouchard Ainé, Languedoc
tiefrote Farbe, ausgewogener, runder Geschmack
Bukett nach schwarzer Johannisbeere

VINA VALDIVIESO 0,75 l | **24,50 €**

Cabernet Sauvignon, Chile, tiefdunkler Wein mit
viel Struktur und ein an üppige Beerenfrucht
erinnerndes Bukett

PRIM AHR CUVÉE 0,75 l | **27,50 €**

Deutscher Qualitätswein, trocken, Brogsitter Ahr,
rubinrote Farbe mit schimmernden Reflexen, im
Bukett frische Nuance schwarzer Beerenfrucht

Aperitifs

SHERRY / MARTINI 5 cl | **3,70 €**

SEKT HAUSMARKE 0,1 l | **3,90 €**

HUGO
Sekt, Minze, Limette, Holunderblütensirup 0,2 l | **6,50 €**

APEROL SPRITZ
Sekt mit Aperol-Likör 0,2 l | **6,50 €**

CAMPARI ORANGE ODER SODA
Campari mit Orangensaft oder Soda 0,2 l | **6,00 €**

IPANEMA - ALKOHOLFREI
frischer Ingwer, Limette, Gingerale, brauner Zucker. 0,2 l | **6,50 €**

GIN-TONIC
Gin 5 cl, Tonic Water ⁽¹⁹⁾ 0,25 l | **7,50 €**

WODKA-LEMON
Wodka, Bitter Lemon ⁽¹⁹⁾ 0,2 l | **6,90 €**

LILLET VIVE LILLE
Tonic Water ⁽¹⁹⁾, Gurke, Pfefferminze 0,2 l | **6,90 €**

LILLET WILD BERRY
Lillet Weinlikör, Schweppes Wild Berry ⁽¹⁹⁾ 0,2 l | **5,50 €**

JÄGERMEISTER-TONIC ⁽¹⁹⁾ 0,2 l | **5,50 €**

JÄGERMEISTER-COLA ^(1,4,18) 0,2 l | **5,50 €**

Sekt

BROGSITTER SECCO 0,1 l | **3,90 €**
Deutscher Perlwein, trocken,
Brogsitter Privatkellerei, prickelndes
Geschmackserlebniss mit feiner Perlage
und klarem, reintönigem Charakter

..... 0,75 l | **24,00 €**

CABINETT DRY 0,75 l | **27,00 €**
Weißsekt, trocken, Brogsitter Privatkellerei,
frisch-prickelnder mit einem an Zitrusfrüchte
und Äpfeln erinnerndem Bukett

CHARDONNAY BRUT 0,75 l | **31,00 €**
Rebsortensekt, Brogsitter Privatkellerei,
bestechende Klarheit und Farbe, feinstes
Mousseux vollendet im Geschmack

Spirituosen

Grappa di Prosecco	2 cl	3,90 €
Grappa di Chardonnay	2 cl	3,90 €
Jack Daniels Honey	2 cl	3,60 €
Jack Daniels	2 cl	3,60 €
Johnnie Walker Black Label	2 cl	3,90 €
Hennessy V.S., Cognac	2 cl	3,90 €
Ballantines	2 cl	3,90 €
Jim Beam Bourbon	2 cl	3,90 €
Chivas	2 cl	4,90 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,30 €
Linie Aquavit	2 cl	3,30 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,30 €
Alde Gott Obstwasser	2 cl	3,90 €
Alde Gott Williams Christ	2 cl	3,90 €
Lillet Rosé Weinlikör	2 cl	3,90 €
Ramazotti	4 cl	4,50 €
Ramazotti Rose'	4 cl	4,50 €
Averna	4 cl	4,50 €

KULINARISCHER KALENDER

Januar

„Fischers Fritz fischt frische Fische“

Februar

Rheinsiche Spezialitäten zu Karneval

März

Pasta & Basta

April

Zu Ostern gibt es nicht nur Lamm

Mai

Die Stars des Frühlings –
Spargel, Erdbeeren und Rhabarber

Spirituosen

Jägermeister	4 cl	4,50 €
Baileys	4 cl	3,30 €
Wodka Absolut	4 cl	4,80 €
Smirnhoff	4 cl	4,50 €
Gin Tanquerai No. 10	2 cl	3,90 €
Gin Bombay Sapphire	2 cl	4,20 €
Sambuca	2 cl	2,50 €
Tequila silver	2 cl	3,50 €
Tequila gold	2 cl	3,50 €
Ouzo	2 cl	2,50 €

Kalender

Juni

Spanien bittet zu Tisch –
Tapas, Broschette, Paella und vieles „Meer“

Juli

Leichte Sommerküche aus dem Wok
mit viel Pfifferlingen und Steinpilzen

August

-wir grillen - jeden Freitag bei
schönem Wetter / 19,90 €/Pers.

September

Kürbis, Kartoffeln & Co.

Oktober

Bayerische Schmankerl zum Oktoberfest

November

„Gans“ schön knusprig

Dezember

„Geflügelte Wildspezialitäten“ –
feiern Sie mit uns Weihnachten und Silvester

Unsere Preise sind Endpreise, einschließlich Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.

Die auf der Karte angebotenen Speisen und Getränke enthalten die aufgrund des Lebensmittelrechts zugelassenen kennzeichnungspflichtigen Stoffe:

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoffen 3 = mit Antioxidationsmitteln 4 = mit Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = mit Phosphat 8 = mit Milcheiweiß 9 = koffeinhaltig 10 = chininhaltig
11 = mit Süßungsmitteln 12 = enthält eine Phenylalaninquelle 13 = gewachst 14 = mit Taurin 15 = hergestellt unter Verwendung von Pflanzenöl aus genetisch verändertem Soja 16 = mit Geschmacksverstärker,
Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz 17 = mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat und
Konservierungsmittel 18 = mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig 19 = mit Farbstoff, Antioxidationsmittel,
koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle 20 = Säuerungsmittel

Allergene: A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss F = Soja G = Milch, Laktose H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupine R = Weichtiere

Waldau
GASTHAUS | EVENT

Dacapo Service GmbH
An der Waldau 50
53127 Bonn

info@waldau-bonn.de
www.waldau-restaurant.de