

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 2,50 € pro Lebensjahr*

34,90 € /
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 ?

"TOAST HAWAI"

Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken
mit Salatbouquet 11,50 €

GEBACKENER CAMEMBERT

mit Preiselbeeren, Petersilie und ofenfrisches Brot ^(2,G,M) 11,50 €

GEBACKENE FETAECKE

an gemischtem Salat 11,50 €

"WALDAU BURGER"

mit Rindfleisch, Bacon und gebratene Saitlingen ^(2,A,N) 11,50 €

"HERRENTOAST"

Toast mit Schweinefilet und würziger Pilzsauce
mit Salatbouquet 15,50 €

Vorspeisen

GEBACKENE, MARINIERTE KARTOFFELECKEN

mit Kräuterschmand ^(3,G) 7,70 €

SÜSSKARTOFFELSUPPE mit Garnelenspieß ^(8,G,R) 8,80 €

TAPENADE VON GRÜNEN UND SCHWARZEN OLIVEN

Tomaten-Basilikum-Schmand und ofenfrisches Brot^(2,6,A,G,M) 11,50 €

ANTIPASTA

Gebratene und marinierte Zucchini, Aubergine, Paprika
und Champignons mit Tomaten-Basilikum-Schmand
und ofenfrischem Brot ^(A,G) 13,90 €

RAUHLACHSTARTAR

mit Reibekuchen und Honigsenfdill ^(2,3,11,C,M) 16,20 €

Salate

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

SALATVARIATIONEN mit Schafskäse, Weintrauben und gerösteten Cashewkernen ^(2,6,8,G) **15,50 €**

KNACKIGE MARKTSALATE mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, eingelegten Tomaten und Balsamicozwiebeln ^(O) **16,10 €**

WILDKRÄUTERSALAT mit Honig gratiniertem Ziegenkäse im Speckmantel ^(3,8,G) **17,70 €**

RUCOLASALAT mit gerösteten Champignons, Pinienkernen und gebratenen Riesengarnelen ^(H,E) **17,70 €**

Frisch aus dem Steinofen

FLAMMKUCHEN

mit geräuchertem Bauchspeck, Zwiebeln ^(2,3,A,G)	14,40 €
mit Hähnchen, Tomate und Mozzarella ^(2,3,6,A,G)	15,50 €
mit Rucola, Serano und Parmesan ^(2,3,A,G)	15,50 €
mit Rauchlachs, Tomate und Rucola ^(A,D,G)	16,60 €
vegetarisch	
mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum ^(A,G)	15,50 €
mit mediterranem Grillgemüse ^(A,G)	15,50 €

Hauptspeisen

Das Beste kommt auf den Grill

SCHWEINEFILETMEDAILLONS

auf Gorgonzolarahmsauce mit frischen Marktgemüsen und Kroketten ^(A,C,H)	23,90 €
---	---------

ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK

mit Folienkartoffel und Marktsalat ^(B)	26,60 €
---	---------

ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE

auf Grillgemüse mit Rosmarienkartoffeln umlegt	27,70 €
--	---------

KALBSSTEAK

auf gerösteten Waldpilzen und Basilikumgnocchi ^(C,G,A)	27,70 €
---	---------

VARIATION VON LACHS, ZANDER & RIESENGARNELE

auf feinen Bandnudeln mit Hummerrahmsauce und Kirschtomaten ^(A,D,R,1,G,C)	28,80 €
---	---------

Moderne Klassiker

RAHMGESCHNETZELTES

von Rind, Kalb und Schwein mit grünem Pfeffer
Röstitaler und Marktgemüse ^(A,C,G) 20,60 €

MAISPOULARDENBRUST

auf Reibekuchen mit Dunkelbiersauce
und gebutterten Marktgemüsen ^(C) 20,60 €

RHEINISCHER SAUERBRATEN

in Cranberrysauce mit kleinen Knödeln
und Rotkraut ^(2,3,A,O) 23,40 €

Hauptspeisen

PANIERTES KALBSSCHNITZEL

mit Rahmchampignons, Pommes Frites
und Marktsalat ^(A,C,G) 23,40 €

GEBRATENES ZANDERFILET

mit gekörnter Senfsauce, Kartoffelbratlingen
und knackigem Salat ^(2,M,D) 23,40 €

KROSS GEBRATENE KALBSLEBER

auf Sahnepüree mit gebackenen Apfelspalten
und Balsamico-Röstzwiebeln ^(G) 25,00 €

Pasta & vegetarisch

FRISCHE BANDNUDELN

mit geröstetem Marktgemüse und Kirschtomaten
in Olivenöl, frischer Parmesan ^(A,C,D,G) 17,70 €
... und Riesengarnelen ^(D) 23,90 €

KARTOFFELNOCKEN

und gebratene Waldpilze mit Gorgonzolasauce ^(A,C,G) 18,90 €
... und Schweinefiletstreifen 23,90 €

TAGLIATELLE

mit Rucola und Kirschtomaten in Chilisahne ^(A,C,D,G) 18,90 €
und Rinderhüftstreifen 24,50 €

Die kleine Waldau

WARMER TELLER

zum Mitessen bei Mama und Papa. 0,00 €

FRISCHE PASTA

mit Tomatensauce und Parmesan ^(A,C,2) 7,30 €

SCHNITZEL MIT CORNFLAKES-PANADE

mit Pommes Frites und Tomatensalat ^(A,C) 8,30 €

HÄHNCHENBRUST

mit Kartoffelnocken und Tagesgemüse ^(A,C) 10,60 €

VANILLEEIS mit Schokosauce ^(G) 5,00 €

Dessert

Zum guten Schluss unsere süße Verführung

BEERENGRÜTZE

mit einer Kugel Vanilleeis ^(G,O) 6,60 €

CREME BRÛLÉE

Mandelcrumble und Cassissorbet ^(A,C,G) 7,70 €

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

auf Kirschkompott ^(A,C,G) 8,80 €

FLAMMKUCHEN MIT ZIMTSCHMAND

Apfelspalten und Mandelblättern ^(A,C,G) 11,00 €

VARIATION VON DUNKLER SCHOKOLADE

Mousse und Kuchen mit Staciatelleis ^(9,A,C,G) 12,80 €

DESSERTTELLER WALDAU

mit Espresso ^(9,A,C,G) 14,50 €

Genuss vom Siebträger

Café Crème ⁽⁹⁾	2,90 €
Espresso ⁽⁹⁾	2,70 €
Doppelter Espresso ⁽⁹⁾	4,00 €
Cappuccino ^(9,G)	3,40 €
Latte Macchiato ^(9,G)	3,80 €
Großer Milchkaffee ^(9,G)	3,80 €
Tasse Trinkschokolade ^(G)	3,60 €
Tasse Trinkschokolade mit Sahne	3,90 €
Tee Pure Tea Sortiment	3,20 €

Kaffee & Co

Waldau

GASTHAUS | EVENT

Getränke

Durstlöscher für Genießer ohne Alkohol

Mineralwasser Selters „Classic“ oder „Still“	0,25 l	2,90 €
Mineralwasser Selters „Classic“ oder „Still“	0,75 l	7,50 €
Coca Cola ^(1,3,9)	0,2 l	2,90 €
Coca Cola Light/Zero ^(1,9)	0,2 l	2,90 €
Fanta/Sprite ^(1,3)	0,2 l	2,90 €
Thomas Henry Bitter Lemon ^(2,10,20)	0,2 l	3,20 €
Thomas Henry Tonic Water ^(3,20)	0,2 l	3,20 €
Thomas Henry Ginger Ale ^(1,10,20)	0,2 l	3,20 €
Säfte: <i>Ananas, Apfel, Orange, KiBa, Maracuja</i>	0,2 l	3,20 €
Vio Saftschorlen		
Rhabarber, Apfelsaft trüb, Johannissbeere.	0,33 l	3,70 €

Bier

Gebrautes vom Fass und aus der Flasche

Peters Kölsch vom Fass	0,25 l	2,90 €
Radeberger Pils vom Fass	0,25 l	2,90 €
Schöfferhofer Hefeweizen	0,50 l	4,50 €
Schöfferhofer Weizen (kristall/dunkel/alkoholfrei)	0,50 l	4,50 €
Jever fun alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
Malzgetränk ⁽²⁾	0,33 l	3,20 €

Wein

Hausweine 0,20 l **6,50 €**
0,75 l **22,00 €**

TERRA BLANC GRAUBURGUNDER

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

TERRA NOIR PORTUGIESER ROSÉ

Deutscher Qualitätswein Feinherb, Brogssitter, 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 **6,70 €**

Pays d'Oc IGP, Sélection Prestige, Frankreich 0,75 l **22,50 €**
zeichnet sich durch eine bemerkenswerte Frucht aus.

Passt ausgezeichnet zu Salaten, Meeresfrüchten und Geflügel

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE 0,20 l **6,70 €**

San Benedetto, Veneto, 0,75 l **22,50 €**

unkomplizierter Wein mit animierendem Geschmack,

frisch und weich, von wohlbekömmlicher Leichtigkeit, trocken

TERRA BLANC 0,75 l **26,50 €**

Riesling, Deutscher Qualitätswein, feinherb

Brogssitter Rheinhessen, wunderbar fruchtig,

mit feiner Mineralität unterlegt, pikantes Säurespiel

CRANE WHITE COLOMBAR 0,75 l **26,50 €**

Goedverwacht, Südafrika, saftig-frischer, äußerst

lebendiger Weißwein, trocken und strahlend hell

WEISSBURGUNDER 0,75 l **28,50 €**

Edition Brogssitter, Deutscher Qualitätswein, trocken,

ein reintoniger, fruchtiger, vollmundiger Wein mit

feinem Schmelz und ausgewogener Struktur

Wein

Rosé

ROSÉ	0,20 l	6,70 €
Qualitätswein Trocken, Weingut Rings, Pfalz, duftet nach Cassis und Erdbeeren, am Gaumen sehr frisch und elegant mit schöner Säure	0,75 l	22,50 €

Rotwein

CANDIDATO TEMPRANILLO	0,20 l	6,70 €
Barrique, Kastilien, drei Monate im Barrique gereift, Bukett von Waldbeeren und Trockenpflaumen	0,75 l	22,50 €

TERRA NOIR SPÄTBURGUNDER	0,20 l	6,70 €
Deutscher Qualitätswein, trocken, Brogsitter Rheinhessen, leuchtend-rubinroter Wein mit einem an Beerenerinnerndes Bukett	0,75 l	22,50 €

SÉLECTION PRESTIGE	0,75 l	26,50 €
Cabernet Sauvignon, Bouchard Aîné, Languedoc tiefrote Farbe, ausgewogener, runder Geschmack Bukett nach schwarzer Johannisbeere		

VINA VALDIVIESO	0,75 l	26,50 €
Cabernet Sauvignon, Chile, tiefdunkler Wein mit viel Struktur und ein an üppige Beerenfrucht erinnerndes Bukett		

PRIM AHR CUVÉE	0,75 l	29,50 €
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	4,20 €
LILLET WILD BERRY Lillet Weinlikör, Schweppes Wild Berry ⁽¹⁹⁾	0,2 l	5,90 €
JÄGERMEISTER-TONIC ⁽¹⁹⁾	0,2 l	5,90 €
JÄGERMEISTER-COLA ^(1,4,18)	0,2 l	5,90 €
CAMPARI ORANGE ODER SODA Campari mit Orangensaft oder Soda.	0,2 l	6,50 €
HUGO Sekt, Minze, Limette, Holunderblütensirup.	0,2 l	6,90 €
APEROL SPRITZ Sekt mit Aperol-Likör	0,2 l	6,90 €
IPANEMA - ALKOHOLFREI frischer Ingwer, Limette, Gingerale, brauner Zucker. .0,2 l		6,90 €
WODKA-LEMON Wodka, Bitter Lemon ⁽¹⁹⁾	0,2 l	7,30 €
LILLET VIVE LILLE Tonic Water ⁽¹⁹⁾ , Gurke, Pfefferminze	0,2 l	7,30 €
GIN-TONIC Gin 5 cl, Tonic Water ⁽¹⁹⁾	0,25 l	7,90 €

Sekt

BROGSITTER SECCO	0,1 l	4,50 €
Deutscher Perlwein, trocken, Brogsitter Privatkellerei, prickelndes Geschmackserlebniss mit feiner Perlage und klarem, reintonigem Charakter	0,75 l	27,50 €
CABINETT DRY	0,75 l	29,00 €
Weißsekt, trocken, Brogsitter Privatkellerei, frisch-prickelnder mit einem an Zitrusfrüchte und Äpfeln erinnerndem Bukett		
CHARDONNAY BRUT	0,75 l	33,00 €
Rebsortensekt, Brogsitter Privatkellerei, bestechende Klarheit und Farbe, feinstes Mousseux vollendet im Geschmack		

Spirituosen

Grappa di Prosecco	2 cl	4,20 €
Grappa di Chardonnay	2 cl	4,20 €
Jack Daniels Honey	2 cl	3,90 €
Jack Daniels	2 cl	3,90 €
Johnnie Walker Black Label	2 cl	4,20 €
Hennessy V.S., Cognac	2 cl	4,20 €
Ballantines	2 cl	4,20 €
Jim Beam Bourbon	2 cl	4,20 €
Chivas	2 cl	5,20 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,60 €
Linie Aquavit	2 cl	3,60 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,60 €
Alde Gott Obstwasser	2 cl	4,20 €
Alde Gott Williams Christ	2 cl	4,20 €
Lillet Rosé Weinlikör	2 cl	4,20 €
Ramazzotti	4 cl	4,80 €
Ramazzotti Rose´	4 cl	4,80 €
Averna	4 cl	4,80 €

Spirituosen

Jägermeister	4 cl	4,80 €
Baileys	4 cl	3,60 €
Wodka Absolut	4 cl	5,10 €
Smirnhoff	4 cl	4,80 €
Gin Tanquerai No. 10	2 cl	4,20 €
Gin Bombay Sapphire	2 cl	4,50 €
Sambuca	2 cl	2,80 €
Tequila silver	2 cl	3,80 €
Tequila gold	2 cl	3,80 €
Ouzo	2 cl	2,80 €

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

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

Kalender

Juni

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

Juli

Leichte Sommerküche aus dem Wok
mit viel Pfifferlingen

August

"Bella Italia"

September

Kürbis, Kartoffeln & Co.

Oktober

Bayerische Schmankerl zum Oktoberfest

November

„Gans“ schön knusprig

Dezember

feiern Sie mit uns Weihnachten und Silvester

Waldau
GASTHAUS | EVENT

Dacapo Service GmbH
An der Waldau 50
53127 Bonn

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