Waldau

GASTHAUS | EVENT



Familien Brunch auf der Waldau

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

29,90 € / Person

Kinder
bis einschließlich 3 Jahre Essen vom Teller der Eltern kostenlos
von 4-12 Jahren zahlen 2,20 € pro Lebensjahr

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 . . . . . **9,90 €**

GEBACKENER CAMEMBERT
mit Preiselbeeren, Petersilie und ofenfrisches Brot (2,G,M) . . . . **9,90 €**

GEBACKENE FETAECKE
an gemischtem Salat . . . . . **9,90 €**

"WALDAU BURGER"
mit Rindfleisch, Bacon und gebratene Saitlingen (2,A,N) . . . . . **9,90 €**

"HERRENTOAST"
Toast mit Schweinefilet und würziger Pilzsauce
mit Salatbouquet . . . . . **13,90 €**

Vorspeisen

GEBACKENE, MARINIERTE KARTOFFELECKEN
mit Kräuterschmand (3,G) . . . . . **6,90 €**

SÜSSKARTOFFELSUPPE mit Garnelenspieß (8,G,R) . . . . . **7,90 €**

TAPENADE VON GRÜNEN UND SCHWARZEN OLIVEN
Tomaten-Basilikum-Schmand und ofenfrisches Brot (2,6,A,G,M) **9,90 €**

ANTIPASTA
Gebratene und marinierte Zucchini, Aubergine, Paprika
und Champignons mit Tomaten-Basilikum-Schmand
und ofenfrischem Brot (A,G) . . . . . **12,50 €**

RAUCHLACHSTARTAR
mit Reibekuchen und Honigsenfdill (2,3,11,C,M) . . . . . **14,50 €**

Salate

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

SALATVARIATIONEN mit Schafskäse, Weintrauben und gerösteten Cashewkernen (2,6,8,G) . . . . . **13,90 €**

KNACKIGE MARKTSALATE mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, eingelegten Tomaten und Balsamicozwiebeln (O) . . . . . **14,50 €**

WILDKRÄUTERSALAT
mit Honig gratiniertem Ziegenkäse im Speckmantel (3,8,G) . . . . . **15,90 €**

RUCOLASALAT mit gerösteten Champignons, Pinienkernen und gebratenen Riesengarnelen (H,E) . . . . . **15,90 €**

Frisch aus dem Steinofen

FLAMMKUCHEN

mit geräuchertem Bauchspeck, Zwiebeln (2,3,A,G) . . . . . **12,90 €**

mit Hähnchen,Tomate und Mozzarella (2,3,6,A,G) . . . . . **13,90 €**

mit Rucola, Serano und Parmesan (2,3,A,G) . . . . . **13,90 €**

mit Rauchlachs, Tomate und Rucola (A,D,G) . . . . . **14,90 €**

vegetarisch

mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum (A,G) . . . **13,90 €**

mit mediterranem Grillgemüse (A,G) . . . . . **13,90 €**

Hauptspeisen

Das Beste kommt auf den Grill

SCHWEINEFILETMEDAILLONS

auf Gorgonzolarahmsauce mit frischen Marktgemüsen
und Kroketten (A,C,H) . . . . . **21,50 €**

ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK

mit Folienkartoffel und Marktsalat (8) . . . . . **23,90 €**

ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE

auf Grillgemüse mit Rosmarienkartoffeln umlegt . . . . . **24,90 €**

KALBSSTEAK

auf gerösteten Waldpilzen und Basilikumgnocchi (C,G,A) . . . **24,90 €**

VARIATION VON LACHS, ZANDER & RIESENGARNELE

auf feinen Bandnudeln mit Hummerrahmsauce
und Kirschtomaten (A,D,R,1,G,C) . . . . . **25,90 €**

Moderne Klassiker

RAHMGESCHNETZELTES
von Rind, Kalb und Schwein mit grünem Pfeffer
Röstitaler und Marktgemüse (A,C,G) . . . . . **18,50 €**

MAISPOULARDENBRUST
auf Reibekuchen mit Dunkelbiersauce
und gebutterten Marktgemüsen (C) . . . . . **18,50 €**

RHEINISCHER SAUERBRATEN
in Cranberrysauce mit kleinen Knödeln
und Rotkraut (2,3,A,O) . . . . . **21,00 €**

Hauptspeisen

PANIERTES KALBSSCHNITZEL
mit Rahmchampignons, Pommes Frites
und Marktsalat (A,C,G) . . . . . **21,00 €**

GEBRATENES ZANDERFILET
mit gekörnter Senfsauce, Kartoffelbratlingen
und knackigem Salat (2,M,D) . . . . . **21,00 €**

KROSS GEBRATENE KALBSLEBER
auf Sahnepüree mit gebackenen Apfelspalten
und Balsamico-Röstzwiebeln (G) . . . . . **22,50 €**

Waldau
GASTHAUS | EVENT

Pasta & vegetarisch

FRISCHE BANDNUDELN
mit geröstetem Marktgemüse und Kirschtomaten
in Olivenöl, frischer Parmesan (A,C,D,G) . . . . . **15,90 €**
... und Riesengarnelen (D) . . . . . **21,50 €**

KARTOFFELNOCKEN
und gebratene Waldpilze mit Gorgonzolasauce (A,C,G) . . . . **16,90 €**
... und Schweinefiletstreifen . . . . . **21,50 €**

TAGLIATELLE
mit Rucola und Kirschtomaten in Chilisahne (A,C,D,G) . . . . . **16,90 €**
und Rinderhüftstreifen . . . . . **22,00 €**



Die kleine Waldau

WARMER TELLER
zum Mitessen bei Mama und Papa . . . . . **0,00 €**

FRISCHE PASTA
mit Tomatensauce und Parmesan (A,C,2) . . . . . **6,50 €**

SCHNITZEL MIT CORNFLAKES-PANADE
mit Pommes Frites und Tomatensalat (A,C) . . . . . **7,50 €**

HÄHNCHENBRUST
mit Kartoffelnocken und Tagesgemüse (A,C) . . . . . **9,50 €**

VANILLEEIS mit Schokosauce (G) . . . . . **4,50 €**



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) . . . . . **7,90 €**

FLAMMKUCHEN MIT ZIMTSCHMAND
Apfelspalten und Mandelblättern (A,C,G) . . . . . **9,90 €**

VARIATION VON DUNKLER SCHOKOLADE
Mousse und Kuchen mit Staciatelleis (9,A,C,G) . . . . . **11,50 €**

DESSERTTELLER WALDAU mit Espresso (9,A,C,G) . . . . . **13,00 €**

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 fur 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: *Ananas, Apfel, Orange, KiBa , Maracuja*	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, 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 **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
Brogsitter 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 Brogsitter, Deutscher Qualitätswein, trocken,
ein reintöniger, fruchtiger, vollmundiger Wein mit
feinem Schmelz und ausgewogener Struktur

Wein

Rosé

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

Rotwein

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

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

SÉLECTION PRESTIGE ..... 0,75 l **26,50 €**
Cabernet Sauvignon, Bouchard Ainé, 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 €** / 0,75 l **27,50 €**
Deutscher Perlwein, trocken, Brogsitter Privatkellerei, prickelndes Geschmackserlebniss mit feiner Perlage und klarem, reintönigem Charakter

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 €**



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 Saphire	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 mit 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 Phenylalainquelle 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



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 Schmanker´l 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