



KONRAD'S
BONN

Schön, dass Sie bei uns sind.

Bleiben Sie mit uns in Kontakt und erfahren Sie auf unserer Facebookseite mehr über aktuelle Angebote & Speisen.



Teilen Sie Ihre besonderen Momente im KONRAD'S mit Ihren Freunden unter #skymomentsbonn.

BONN MARRIOTT WORLD CONFERENCE HOTEL • PLATZ DER VEREINTEN NATIONEN 4 • 53113 BONN
P +49 228 280500 • BONN-MARRIOTT-HOTEL.COM



KONRAD'S
BONN

— *eine Reise durch* —
DIE REPUBLIK

Konrad Adenauer, erster Bundeskanzler der Bundesrepublik Deutschland von 1949 bis 1963 und Bürgermeister der Stadt Köln von 1917 bis 1933, nannte Krautwickel mit Kartoffeln und Soße sein Leibgericht.

LASSEN SIE SICH VON UNS HEUTE AUF EINE REISE DURCH DIE VIELFÄLTIGE UND
GENUSSVOLLE KOCHLANDSCHAFT UNSERER REPUBLIK, DER DAMALIGEN UND
HEUTIGEN ZEIT MITNEHMEN.

KONRAD'S MENÜ

KONRAD'S KULINARISCHE REISE DURCH DIE REPUBLIK 42,00 €

HIMMEL & ÄD

Sous vide Chicorée, Apfelmost, Aromakartoffeln, Blutwurstplätzchen

EIFLER PRACHTHAHNBRUST IN LIMONEN-MALZBIERWÜRZE

Maisrübchen mit Safran, Kartoffelblini

CANACHE-ERDBEERTERRINE

AUS VALRHONA-SCHOKOLADE MIT SOMMERBEEREN

Buttermilchmousse, kleiner Baiser

VEGETARISCHES MENÜ

KONRAD'S VEGETARISCHES GEDICHT

36,00 €

TORTE AUS GRÜNEM SPARGEL, HÜTTENKÄSE UND SESAMKNÄCKEBROT

Granny Smith-Apfel, Radieschen und Gartenkräuter

LEIPZIGER ALLERLEI MIT ZARTEM KOHLRABI

Blumenkohlröschen, grüner Spargel, Zuckermöhren, Pak Choi und Sommertrüffel

APRIKOSE AUF VANILLECRUMBLE

Aprikosensorbet, Himbeermark, Frischkäse und Melonen

ZUM MENÜ

WEINBEGLEITUNG

Je Gang ein 0,1 Glas Wein - Wir beraten Sie gerne vor Ort

ANGEBOTE

QUICKLUNCH

MO. BIS FR. 12.00 - 14.30 UHR

KOMPLETT MENU INKL.
1x KAFFEE, 1x SOFTGETRÄNK

19,50 €

VORSPEISE & HAUPTGANG ODER
HAUPTGANG & DESSERT
INKL. 1x KAFFEE & 1x SOFTGETRÄNK

17,50 €

HAUPTGANG INKL. SOFTGETRÄNK

9,90 €

SONNTAGSBRUNCH

JEDEN SONNTAG 12.00 - 15.00 UHR

49,- EURO PRO PERSON

inklusive Brunch-Buffer, Kaffeespezialitäten, Wasser, Saft, Sekt und Wein

AUSZUG AUS UNSEREM SONNTAGSBRUNCH:

Brotauswahl • Croissant/ Schokoladencroissant • Leckere Auswahl an Wurst & Käse • verschiedene Sorten
Marmelade • vitalisierendes Müsli • Naturjoghurt
frische Auswahl an Schnittobst • Rührei/ Speck / Würstchen / gekochte Eier
Rotkrautsalat / Pilzsalat • heiße Kürbissuppe • Räucherfisch
Blattsalat mit Dressing • köstlicher Hirschgulasch mit Preiselbeeren
Serviettenknödel • Gemüselasagne • Zimtschokoladenmousse
feine Kuchenauswahl • Kirschkompott

RESERVIERUNGEN UNTER:

konrads@wccbhotel.com
T. 0228 280 500

Für Kinder unter 6 Jahren zahlen Sie nichts.
Kinder von 6-12 Jahren zahlen lediglich 50% des Preises

KINDER KARTE

KLEINE KÄSENUDEL 6,50 €

KNUSPERFISCH DES TAGES 6,50 €

Auf Kartoffelstampf

KLEINE HÄHNCHENBRUST 6,50 €

Auf Kartoffelstampf mit Gemüse der Saison

KIDS DESSERT 4,50 €

Hello Kitty oder Minion

VORSPEISEN

TORTE AUS GRÜNEM SPARGEL, HÜTTENKÄSE
UND SESAMKNÄCKEBROT 13,50 €

Granny Smith-Apfel, Radieschen und Gartenkräuter

LACHS IN SHERRYMARINADE MIT SENFKRESSE 16,50 €

Gelbe Beete, Pumpernickel

KALTER, ZARTROSAFARBENER KALBSTAFELSPITZ
IN LAUWARMER SCHALOTTENVINAIGRETTE 15,50 €

Sommerkürbis, Knusperkartoffeln

SUPPEN

KARTOFFEL-LAUCH-CAPPUCCINO 10 €

Cantaloupe-Melone, Traubenkernöl

GAZPACHO VON DER EIFLER SALATGURKE, TOMATE
UND ESTRAGON 16,50 €

Kapstachelbeeren, Jakobsmuschel, Filoteig

ohne Jakobsmuschel 8,50 €

ZWISCHENGÄNGE

HIMMEL & ÄD 14,50 €

Sous vide Chicorée, Apfelmost, Aromakartoffeln, Blutwurstplätzchen

GEBACKENES KALBSBRIES IN THYMIANESPUMA 24 €

Pfifferlinge, Kartoffelmoussline

SPINATTARTELETTE MIT POCHIERTEM HÜHNEREI 14,50 €

Schmand von Wiesensauerampfer

HAUPTSPEISEN

GESCHMORTE KURZE RIPPE VOM RIND
MIT GEGRILTEM GRÜNEN SPARGEL 26,50 €

Kartoffelstampf mit Sauerrahmbutter, Gartenkresse

SIMMENTALER DRY AGED BEEF
NACH SCHWÄBISCHE ART, 220 GRAMM 39 €

Karamellierte Gewürzweibel, Eierspätzle

EIFLER PRACHTHAHNBRUST
IN LIMONEN-MALZBIERWÜRZE 27,50 €

Maisrübchen mit Safran, Kartoffelblini

KABELJAU IN WEISSBROTBRÖSELN GEBACKEN 29,50 €

Lauwarmer Kartoffelsalat mit Tomberry-Tomaten und Basilikum

VEGETARISCH

LEIPZIGER ALLERLEI MIT SOMMERTRÜFFEL 26,50 €

Zarter Kohlrabi, Blumenkohlröschen, grüner Spargel, Zuckermöhren und Pak Choi

Empfehlung DES KÜCHENCHEFS

KALBSLEBER IN SALBEIBUTTER GEBRATEN 26,50 €

Vinaigrette von Schalottensaft, Walnüssen und Dörrfeigen, Süßkartoffelmousse

DESSERTS

SCHWARZWÄLDER KIRSCHSAVARIN 8,50 €

Schokoladenbiskuit, Amarenakirsch-Parfait in Savarinform und Tonkabohneneis

GANACHE-ERDBEERTERRINE 10 €
AUSVALRHONA-SCHOKOLADE MIT SOMMERBEEREN

Buttermilchmousse, kleiner Baiser

APRIKOSE AUF VANILLECRUMBLE 9,50 €

Aprikosensorbet, Himbeermark, Frischkäse und Melonen