



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 €

FELDSALATRÖSCHEN UND KARTOFFELESPUMA  
IM WECKGLAS

Apfelessigjus, Traubenkernöl, Sauermilchkäse, Graubrot-CROUTONS

GEPÖKELTES SCHAUFELSTÜCK VOM  
HOHENLOHER LANDSCHWEIN

Warmer Linsensalat, Perlzwiebeln, Petersilienwurzelmusse

HASELNUSSPARFAIT  
UND WARMES SAUERRAHMSÜPPCHEN

Salzkaramell, Haselnusscrumble

# VEGETARISCHES MENÜ

KONRAD'S VEGETARISCHES GEDICHT 36,00 €

ZIEGENKÄSE UND MUSKATKÜRBIS AUS DER REGION

Im Ofen gebacken, Gelee von Chardonnay und Holunderblüten

BANDNUDELN MIT GESCHMORTER STECKRÜBE

Gorgonzolaflocken, Wurzelspinat, Meersalzkartoffeln

VANILLETOPFEN IN HOLUNDERBEERENJUS

Brombeeren, weißes Anisschokoladeneis, gebackener Filoteig

# ZUM MENÜ

WEINBEGLEITUNG 18,00 €

Je Gang ein 0,1 Glas Wein - Unser Kellner berät Sie gerne bei der Auswahl des Weines

Für Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

# 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

Für Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## KINDER KARTE

KLEINE KÄSENUDELN 6,50 €

---

KNUSPERFISCH DES TAGES 6,50 €

---

Auf Kartoffelstampf

KLEINE HÄHNCHENBRUST 6,50 €

---

Auf Kartoffelstampf mit Gemüse der Saison

KIDS DESSERT 4,50 €

---

Eiscreme und Buttermilchmousse

Für Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## VORSPEISEN

ROTFLEISCHIGE REGENBOGENFORELLE 16,50 €  
AUS DER WACHOLDERBEIZE

---

Heidehonig-Senf mit Sanddorn, weißer Rettich, Portulak

KALTES, ZARTROSAFARBENES ROASTBEEF 17,50 €  
VOM EIFLER RIND

---

Würzige Remouladensoße, gebackene Kartoffelwaffel, Brunnenkressemark

FELDSALATRÖSCHEN UND KARTOFFELESPUMA 10,50 €  
IM WECKGLAS

---

Apfelessigius, Traubenkernöl, Sauermilchkäse, Graubrot-Croutons

## SUPPEN

CREMESUPPE VON BERGLINSEN 10,00 €

---

Meeralgensalat, Ingwer, milder Madras-Curry

RINDERTAFELSPITZ-BOUILLON 10,00 €

---

Steinpilzpfannkuchen, Eidotter, Gemüsekonfetti

## ZWISCHENGÄNGE

HIMMEL & ÄD 14,50 €

---

Grillkastanien, Quittenkompott, Blutwurstplätzchen

GRAUPENEINTOPF 16,50 €

---

Pulpo, glasierter Schweinbauch, Dörroliven

ZIEGENKÄSE UND MUSKATKÜRBIS AUS DER REGION 16,50 €

---

Im Ofen gebacken, Gelee von Chardonnay und Holunderblüten

Für Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## HAUPTSPEISEN

GEPÖKELTES SCHAUFELSTÜCK VOM  
HOHENLOHER LANDSCHWEIN 26,50 €

---

Warmer Linsensalat, Perlzwiebeln, Petersilienwurzelmusse

HIRSCHKALBSRÜCKEN 29,50 €  
MIT GERÖSTETEN FENCHELSAMEN GETOPPT

---

Schwarzer Walnusskrokant, Selleriepüree, Herbsttrompete, roter Chicorée

GEBRATENE OLDENBURGER ENTE 29,50 €

---

Auf Kompott von eingewecktem Kürbis, Rotkohl in Granatapfelsirup, Kartoffelsahneschaum

LABSKAUS, KABELJAUFILET UND GEBACKENE SARDINE 28,50 €

---

Spiegeleicanapée, Essiggemüse-Vinaigrette

## VEGETARISCH

BANDNUDELN MIT GESCHMORTER STECKRÜBE 18,00 €

---

Gorgonzolaflocken, Herbsttrompetenpilze, Walnüsse

### *Empfehlung* DES KÜCHENCHEFS

ENTRECÔTE DRY AGED, 220 GRAMM, 39,00 €  
MIT APFEL-MEERRETTICHSENF AUS MONSCHAU

---

Wurzelspinat, Meersalzkartoffeln

Für Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## DESSERTS

HASELNUSSPARFAIT 9,50 €  
UND WARMES SAUERRAHMSÜPPCHEN

---

Salzkaramell, Haselnusscrumble

VANILLETOPFEN IN HOLUNDERBEERENJUS 8,50 €

---

Brombeeren, weißes Anisschokoladeneis, gebackener Filoteig

TERRINE AUS VALRHONA-SCHOKOLADE 10,00 €

---

Maronenmousse, Mandarinsalat und -gelee

Für Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.