



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.
Stay in contact with us and find out more about our special offers on our Facebook page.



Teilen Sie Ihre besonderen Momente im KONRAD'S mit Ihren Freunden unter #skymomentsbonn.
Share your unique moments in KONRAD'S with your friends using the hashtag #skymomentsbonn.



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.

From 1949 until 1963 Konrad Adenauer was the first chancellor of the Federal Republic of Germany and he was the mayor of Cologne from 1917 until 1933. Stuffed cabbage rolls with potatoes and gravy was his favorite dish.

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

LET US TAKE YOU ON A JOURNEY THROUGH THE MANY DELICIOUS VARIETIES OF GERMAN COOKING FROM BOTH, THEN AND NOW.

KONRAD'S MENÜ

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

KARTOFFEL-RAHMSUPPE

Kräutersaitlingen, gebackenes Wachtelei

SCHWEINEFILET UND SCHWEINEBAUCHVOM KRAISCHGAUER LANDSCHWEIN ZART ROSA UND KNUSPRIG

Bratbirne, Spitzkohl, grüne Bohnencreme

GRIESSFLAMMERIETORTE

Erdbeer-Rhababerjus, Himbeeren, Bourbon Vanille, Milkschokolade

VEGETARISCHES MENÜ

KONRAD'S VEGETARISCHES MENÜ 36,00 €

BORNHEIMER STANGENSPARGEL

Kalt serviert, Zitronenvinaigrette, Granny Smith Apfel, Gartenkräuter

LINSENRISSOTTO

Graupen, Rübstiel, Wurzelgemüse, frischer Meerrettich

ERDBEERBOWLE

Erdbeergeleeperlen, Cantaloup – Melonenperlen, Rosenblütenblätter

Empfehlung DES KÜCHENCHEFS

FRISCHER SPARGEL 500 GRAMM 29,50 €

Mit neuen Kartoffeln, rohem und gekochtem Schinken, zerflossener Butter und Sauce Hollandaise

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

SPECIAL OFFERS

QUICKLUNCH

MON - FRI 12.00 - 14.30

COMPLETE MENU INCL.
1x COFFEE, 1x SOFTDRINK

19,50€

STARTER & MAIN COURSE OR
MAIN COURSE & DESSERT
INCL. 1x COFFEE & 1x SOFTDRINK

17,50€

MAIN COURSE INCL. SOFTDRINK

9,90€

SUNDAY BRUNCH

EVERY SUNDAY 12.00 - 15.00

49,- EURO PER PERSON

including Brunch-Buffer, coffee specialities, mineral water, juice, sparkling wine and wine

EXAMPLES FROM OUR SUNDAY BRUNCH:

Selection of breads • croissant / chocolate croissant • delicious cold cuts and cheese
selection of jams • vitalising cereals • natural yoghurt
fresh fruits • scrambled eggs / bacon / sausages / boiled eggs
red cabbage salad / mushroom salad • hot pumpkin soup • smoked fish
lettuce with dressing • exquisite deer goulash with cranberries
napkin dumplings • vegetable lasagne • cinnamon chocolate mousse selection
of cakes • cherry compote

RESERVATION:

KONRADS@WCCBHOTEL.COM
TEL. 0228 280 500

Children under 6 years of age eat for free.

Children between 6-12 years of age eat for half price.

For information about allergenes and additives please do not hesitate to ask our staff.

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.

KONRAD'S MENU

KONRAD'S CULINARY TRIP THROUGH THE REPUBLIC 42,00 €

CREAM OF POTATO SOUP
King-oyster mushroom, baked quail egg

PORK FILET AND BELLY OF COUNTRY PORK
FROM KRAISCHGAU
Fried pear, cabbage, cream of green beans

SEMOLINA PUDDING CAKE
Strawberry- rhubarb jus, raspberries, bourbon vanilla, milk chocolate

VEGETARIAN MENU

KONRAD'S VEGETARIAN MENU 36,00 €

ASPARAGUS FROM BORNHEIM
Lemon vinaigrette, Granny Smith apple, garden herbs- served cold

LENTIL RISOTTO
Pearl barley, turnip greens, root vegetables, fresh horseradish

STRAWBERRY PUNCH
Strawberry jellied scoops, cantaloupe melon scoops, rose petals

Our Chef de Cousine

RECOMMENDS

FRESH ASPARAGUS 500 GRAMM 29,50 €

Young potatoes, smoked and cooked ham, melted butter and Hollandaise Sauce

For information about allergenes and additives please do not hesitate to ask our staff.

VORSPEISEN

BORNHEIMER STANGENSPIEGEL 15,50 €

Kalt serviert, Zitronenvinaigrette, Granny Smith Apfel, Gartenkräuter

GESCHMOLZENER ZIEGENKÄSE AUS DER VULKANEIFEL 16,50 €

Rhabarberchutney, Pumpernickel Knusperstreusel

OSTSEE LACHS AUS DER DILLBEIZE 16,50 €

Monschauer Limonensenf, Eiszapfensalat, Lachskaviar

SUPPEN

KARTOFFEL-RAHMSUPPE 10,00 €

Kräuterseitling, gebackenes Wachtelei

ESSENZVON GARTENGEMÜSE 10,00 €

Brennnesselpesto, Topfengrießknödel

ZWISCHENGÄNGE

EIFELER LAMMHÜFTE 19,50 €

Salat von Gartenbohnen, Rübstieler, Graupen, rote Pfirsichvinaigrette

KÖNIGSBERGER KLOPSE 14,50 €

Champignons Soße, grüner Spargel, knuspriges Kapernbrot

HIMMEL & ÄD 14,50 €

Chicoree Sous vide, Apfelmost, Aromakartoffeln, Blutwurstplätzchen

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

DESSERT

CHERRY SAVARIN FROM SCHWARZWALD 9,00 €

Amarena Cherry and Tonka beans ice cream

STRAWBERRY PUNCH 9,50 €

Strawberry jellied scoops, cantaloup melon scoops, rose petals

SEMOLINA PUDDING CAKE 8,50 €

Strawberry-rhubarb jus, raspberries, bourbon vanilla ice cream, milk chocolate

CHILDREN'S MENU

FRIED FISH 6,50 €

WITH GARDEN VEGETABLES AND BABY POTATOES

KÖNIGSBERGER MEATBALLS WITH MASHED POTATO 6,50 €

VEGETABLE CONSOMME 6,50 €

SEMOLINA PUDDING CAKE IN THE GLASS 4,50 €

For information about allergenes and additives please do not hesitate to ask our staff.

DESSERTS

SCHWARZWÄLDER KIRSCHSAVARIN 9,00 €

Amarena-Kirsch und Tonkabohneneis

ERDBEERBOWLE 9,50 €

Erdbeergeleeperlen, Cantaloup - Melonenperlen, Rosenblütenblätter

GRIESSFLAMMERIE- TORTE 8,50 €

Erdbeer-Rhababerjus, Himbeeren, Bourbon Vanilleeis, Milkschokolade

KINDER KARTE

BACKFISCH MIT GARTENGEMÜSE UND KLEINEN
KARTOFFELN 6,50 €

KÖNIGSBERGER KLOPSE MIT KARTOFFELPÜREE 6,50 €

GEMÜSECONSOMME 6,50 €

GRIESSFLAMMERIE IMWECKGLAS 4,50 €

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

STARTERS

ASPARAGUS FROM BORNHEIM 15,50 €

Served cold-Lemon vinaigrette, Granny Smith apple,

MELTED GOAT CHEESE FROM THEVOLCANIC EIFEL 16,50 €

Rhubarb chutney, „pumpernickel“ crispy crumble

PICKLED SALMON FROM THE BALTICSEA 16,50 €

Lime-mustard from Monschau, white radish salad, salmon caviar

SOUPS

CREAM OF POTATO SOUP 10,00 €

King-oyster mushroom, baked quail egg

GARDEN VEGETABLE SOUP 10,00 €

Nettle pesto, curd-semolina dumplings

ENTREES

HIP OF LAMB FROM THE EIFEL 19,50 €

Garden-bean salad, turnip greens, pearl barley, red peach vinaigrette

KÖNIGSBERGER MEATBALLS 14,50 €

Mushroom sauce, green asparagus, crispy caper bread

HIMMEL & ÄD 14,50 €

Chicory sous vide, apple compote, potatoes, black pudding patties

For information about allergenes and additives please do not hesitate to ask our staff.

HAUPTSPEISEN

SCHWEINEFILET UND SCHWEINEBAUCHVOM 25,50 €
KRAISCHGAUER LANDSCHWEIN ZART ROSA UND KNUSPRIG

Bratbirne, Spitzkohl, grüne Bohnencreme

OCHSENWANGE IN ESSIGGURKEN, RIESLING- SENF UND 26,50 €
SPECKAROMEN GESCHMORT

Gelbe Zuckermöhren, Kartoffelstampf

SCHWARZFEDERHUHN-BRUST 24,50 €

Lauwarmer Salat von Kartoffeln, Pepquino Gurken, Honigmelone, Lauchzwiebeljus

ZANDER LEIPZIGER ART 29,50 €

Junge Erbsen, Kohlrabi, weißer Spargel, Morcheln, Flusskrebse

FILET 170G VOM DEICHWIESENRIND 39,50 €

Meersalzkartoffeln, Queller, Cassis Buttersoße

ENTRECOTE 200G VOM DEICHWIESENRIND 36,50 €

Meersalzkartoffeln, Queller, Cassis Buttersoße

VEGETARISCH

LINSENRISSOTTO 18,00 €

Graupen, Rübstieler, Wurzelgemüse, frischer Meerrettich

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

MAIN COURSES

PORK FILET AND BELLY OF COUNTRY PORK 25,50 €
FROM KRAISCHGAU

Fried pear, cabbage, cream of green beans

OX-CHEEK BRAISED IN PICKLES, 26,50 €
RIESLING MUSTARD AND BACON

Yellow sweet carrots, potato mash

BLACK FEATHERED CHICKEN BREAST 24,50 €

Lukewarm potato salad, Pepquino cucumbers, honeydew melon, spring onion jus

PIKE-PERCH LEIPZIG STYLE 29,50 €

Young peas, kohlrabi, white asparagus, morcels, crawfish

170 G FILET OF BEEF FROM DEICHWIESEN 39,50 €

Sea salt potatoes, samphire, Cassis- butter sauce

200 G ENTRECOTE OF BEEF FROM DEICHWIESEN 36,50 €

Sea salt potatoes, samphire, Cassis- butter sauce

VEGETARIAN

LENTIL RISOTTO 18,00 €

Pearl barley, turnip greens, root vegetables, fresh horseradish

For information about allergenes and additives please do not hesitate to ask our staff.