



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.



**/KONRADSBONN**

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

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

### *Alexander Stadlers Empfehlung*

#### HIRSCHKALBSRÜCKEN

GERÖSTETE FENCHELSAMEN • WALNUSKROKANT • SELLERIEPÜREE • TROMPETENPILZE

29,50 €

### *Alexander Stadlers recommendation*

#### VENISON BACK

ROASTED FENNEL SEEDS • WALNUT BRITTLE • CELERY MASH • TRUMPET MUSHROOMS

29,50 €

# MENÜS

## STADLERS VERFÜHRUNG

---

### ZIEGENKÄSEGRATIN & MUSKATKÜRBIS SALAT

MANGO • ROTE ZWIEBELN • ESTRAGON • CHILI

\*\*\*

### SCHULTER VOM EIFLER REHBOCK

ROSENKOHL • BUTTERSPÄTZLE • PREISELBEER KOMPOTT

\*\*\*

### ARMER RITTER

GERÖSTETER HASELNUSS-SPLITT • ZIMT-SALZKARAMELL • WHISKY EIS

48 €

## STADLERS GARTEN [VEGETARISCH]

---

### FELDSALAT IN KARTOFFEL-ESPUMA

APFELESSIGJUS • TRAUBENKERNÖL • GRAUBROT-CROUTONS

\*\*\*

### BANDNUDELN MIT STECKRÜBEN UND GORGONZOLAFLOCKEN

KRÄUTERSEITLINGE • SCHWARZE WALNÜSSE

\*\*\*

### FRISCHKÄSE-SAUERRAHM-TARTE

GEWÜRZPFLAUMEN • ROTWEINEIS

36 €

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

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

# ANGEBOTE

## SILVESTERMENÜ 2018

---

RESTAURANT KONRADS | 18:00 UHR EMPFANG | 19:00 UHR BEGINN MENÜ  
APERITIF MIT FINGERFOOD | 5-GANG MENÜ | LIVE DJ

## MENÜ

BERNSTEINMAKRELE SASHIMI STYLE

ARTISCHOCKENMOUSSE • RADIESCHEN-PERLEN • SCHNITTLAUCHSPROSSEN

\*\*\*

POT-AU-FEU VOM KAISERGRANAT

BUNTE LINSEN

\*\*\*

KALBSBÄCKCHEN

TAHITI VANILLE • KICHERERBSEN MOUSSELINE • GEBRATENE GÄNSELEBER • GEWÜRZQUITTEN

\*\*\*

HIRSCHKALBSRÜCKEN

DATTEL-SHERRY-FONDUE • PERIGORD-TRÜFFELSAHNE • ROSENKOHLBLÄTTER • SOUFFLIERTE POLENTA

\*\*\*

SÜPPCHEN VON DER VIOLETT-KAISERPFLAUME

BUCHWEIZENEIS • BUCHWEIZEN-CRACKER • FRISCHKÄSE PANNA COTTA

WEITERE INFORMATIONEN UNTER [WWW.WCCBHOTEL.COM](http://WWW.WCCBHOTEL.COM) ODER DIREKT PER EMAIL ANFORDERN.

### IHR ANSPRECHPARTNER

PASCAL SCHÄFER

[pascal.schaefer@wccbhotel.com](mailto:pascal.schaefer@wccbhotel.com)

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

# MENUS

## STADLERS SEDUCTION

---

GOAT CHEESE GRATIN

&

NUTMEG PUMPKIN

MANGO • RED ONION • TARRAGON • CHILLI

\*\*\*

SHOULDER FROM ROEBUCK

BRUSSELS SPROUTS • BUTTER SPAETZLE • CRANBERRY COMPOTE

\*\*\*

“ARMER RITTER”

ROASTED HAZELNUT GRIT • CINNAMON-SALT CARAMEL • WHISKY ICE CREAM

48 €

## STADLERS GARDEN [VEGETARIAN]

---

LAMB'S LETTUCE WITH POTATO ESPUMA

CIDER VINEGAR JUS • GRAPE SEED OIL • BROWN BREAD CROUTON

\*\*\*

TAGLIATELLE WITH TURNIP AND GORGONZOLA FLAKES

KING OYSTER MUSHROOM • BLACK WALNUTS

\*\*\*

CREAM CHEESE-SOUR CREAM TART

SPICED PLUM • RED WINE ICE CREAM

36 €

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

## VORSPEISEN

**MAKRELEN-TARTAR** 16,5

NELKENPFEFFER • GERÄUCHERTER PUMPERNICKEL • MALZBIER-VINAIGRETTE  
AVOCADO • MEERESBOHNEN

**ZIEGENKÄSEGRATIN & MUSKATKÜRBISSALAT** 16,5

MANGO • ROTE ZWIEBELN • ESTRAGON • CHILI

**FELDSALAT IN KARTOFFEL ESPUMA** 12,5

APFELESSIGJUS • TRAUBENKERNÖL • GRAUBROT-CROUTONS

## SUPPEN

**HUMMERESSENZ** 14,5

MEERKOHLE • GEPÖKELTE RINDERBRUST • HUMMERMAULTASCHEN

**KÜRBISCREMESUPPE** 11

SAFRAN • CHILI-CRANBERRY LAKRITZ

## ZWISCHENGÄNGE

**HIMMEL & ÄÄD** 14,5

BLUTWURSTPLÄTZCHEN • OFENKASTANIEN • KARAMELLISIERTER APFEL ROSMARIN  
KOMPOTT

**WACHTELBRUST UND KEULE** 18,5

CHICORÉE SOUS VIDE • STERNANISSUD

**BANDNUDELN** 16

STECKRÜBEN • GORGONZOLAFLOCKEN • KRÄUTERSEITLINGE • SCHWARZE WALNÜSSE

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

## DESSERT

**'ARMER RITTER'** 10

ROASTED-HAZELNUT-GRIT • CINNAMON SALT CARAMEL • WHISKY ICE CREAM

**CREAM CHEESE-SOUR CREAM TART** 12

SPICED PLUM • RED WINE ICE CREAM

**FIR HONEY PARFAIT** 11

CHOCOLATE CRUMBLE • BLACKBERRY-CASSIS PUREE

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

## DESSERT

**ARMER RITTER** 10

GERÖSTETER HASELNUSS-SPLITT • ZIMT-SALZKARAMELL • WHISKY EIS

**FRISCHKÄSE-SAUERRAHM-TARTE** 12

GEWÜRZPFLAUMEN • ROTWEINEIS

**TANNENHONIG PARFAIT** 11

SCHOKOLADEN-ERDE • BROMBEER-CASSIS-MARK

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

## STARTERS

**BOSTON MACKEREL TARTAR** 16,5

CLOVES PEPPER • SMOKED PUMPERNICKEL • MALT BEER VINAIGRETTE  
AVOCADO • BAY BEANS

**GOAT CHEESE GRATIN** 16,5

NUTMEG PUMPKIN • MANGO • RED ONION • TARRAGON • CHILI

**LAMB'S LETTUCE WITH POTATO ESPUMA** 12,5

CIDER VINEGAR JUS • GRAPE SEED OIL • BROWN BREAD CROUTON

## SOUPS

**LOBSTER ESSENCE** 14,5

SEA KALE • CORNED BEEF BRISKET • HANDMADE GERMAN RAVIOLI

**PUMPKIN CREAM SOUP** 11

SAFFRON • CHILLI-CRANBERRY-LICORICE

## SECOND COURSES

**„HIMMEL & ÄAD“** 14,5

BLOOD PUDDING • CHESTNUTS • CARAMELIZED APPLE-ROSEMARY-COMPOTE

**QUAIL BREAST AND MACE** 18,5

CHICORÉE SOUS VIDE • STAR ANISE STOCK

**TAGLIATELLE** 16

TURNIP • GORGONZOLA FLAKES • KING OYSTER MUSHROOM • BLACK WALNUTS

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

## FLEISCHGERICHTE

SCHULTER VOM EIFLER REHBOCK 27,5

ROSENKOHL • BUTTERSPÄTZLE • PREISELBEER-KOMPOTT

WIRSINGKOHLSROULADE 25,5

BRÄT UND JUS VOM KALB • WALDPILZE

ZARTE OLDENBURGER ENTENBRUST 28

WARMER ROTKOHL-GRANATAPFEL-SALAT • PASTINAKEN MOUSSE

RINDERFILET VON DER FÄRSE 39,5

GÄNSESTOPFLEBER SCHNITZEL • SÜßWEINJUS • GEGRILLTER KÜRBIS  
STEINPILZ-KARTOFFELSTAMPF

## FISCHGERICHTE

KABELJAUFILET & LABSKAUS 29,5

GEBACKENE SARDINE • SPIEGELEI-CANAPÉ • GEMÜSE VINAIGRETTE

## VEGAN

RISOTTO VON PERL-GRAUPEN 19,5

LÖWENZAHN • HOKKAIDO-KÜRBIS • EARL GREY TEE • OLIVENÖL • MANDELN

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

## MEAT DISHES

ROEBUCK SHOULDER 27,5

BRUSSELS SPROUTS • BUTTER SPAETZLE • CRANBERRY COMPOTE

SAVOY ROLL 25,5

MEAT AND JUS FROM CALF • WILD MUSHROOMS

'OLDENBURGER' DUCK BREAST 28

RED CABBAGE WITH POMEGRANATE • PARSNIP MASH

GERMAN CATTLE BEEF FILET 39,5

FOIE GRAS ESCALOPE • PORT WINE JUS • GRILLED PUMPKIN • PORCINO -POTATO MASH

## FISH DISHES

COD FISH & LOBSCOUSE 29,5

FRIED SARDINE • FRIED EGG CANAPÉ • VEGETABLES VINAIGRETTE

## VEGAN

PEARL BARLEY RISOTTO 19,5

DANDELION • HOKKAIDO PUMPKIN • EARL GREY TEA • OLIVE OIL • ALMONDS

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