



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 €

KARTOFFEL-RAHMSUPPE

Kräutersaitlingen, gebackenes Wachtelei

SCHWEINEFILET UND SCHWEINEBAUCH VOM KRAISCHGAUER LANDSCHWEIN ZART ROSA UND KNUSPRIG

Bratbirne, Spitzkohl, grüne Bohnencreme

GRIESSFLAMMERIETORTE

Erdbeer-Rhabarberjus, Himbeeren, Bourbon Vanille, Milkschokolade

VEGETARISCHES MENÜ

KONRAD'S VEGETARISCHES MENÜ 36,00 €

BORNHEIMER STANGENS PARGEL

Kalt serviert, Zitronenvinaigrette, Granny Smith Apfel, Gartenkräuter

LINSEN RISOTTO

Graupen, Rübsti, 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.

KONRAD'S MENU

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

CREAM OF POTATO SOUP

King-oyster mushroom, backed 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

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 STANGENSPIRGEL *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

ESSENZ VON GARTENGEMÜSE *10,00 €*

Brennnesselpesto, Topfengrießknödel

ZWISCHENGÄNGE

EIFELER LAMMHÜFTE *19,50 €*

Salat von Gartenbohnen, Rübstiel, 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.

STARTERS

ASPARAGUS FROM BORNHEIM *15,50 €*

Lemon vinaigrette, Granny Smith apple, garden herbs

MELTED GOAT CHEESE FROM THE VOLCANIC EIFEL *16,50 €*

Rhubarb chutney, „pumpernickel“ crispy crumble

PICKLED SALMON FROM THE BALTIC SEA *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 SCHWEINEBAUCH VOM
KRAISCHGAUER LANDSCHWEIN ZART ROSA UND KNUSPRIG 25,50 €

Bratbirne, Spitzkohl, grüne Bohnencreme

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

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, Rübstiel, 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
FROM KRAISCHGAU 25,50 €

Fried pear, cabbage, cream of green beans

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

Yellow sugarcane, 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.

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 IM WECKGLAS 4,50 €

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 UND SMALL POTATOES

KÖNIGSBERGER MEATBALLS WITH POTATO MASH 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.

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.

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 • vegetables lasagne • cinnamon chocolate mousse
selection of cakes • cherry compote

RESERVATIONS:

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.



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