



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.

WINTERZAUBER

Bei uns Entdecken Sie die köstlichsten weihnachtlichen Momente

PLANEN SIE IHRE UNVERGESSLICHE WEIHNACHTSFEIER IM KONRADS.

Lassen Sie sich vom Team des Konrad's verzaubern und bereiten sie Ihren Mitarbeitern, Kollegen, Kunden oder Geschäftspartnern ein besonderes Highlight in luftiger Höhe! Ob fröhliche Winterparty, gemütliche Weihnachtsfeier oder Ihr Kick-off-Event als Startschuss ins neue Jahr – wir haben für Sie und Ihre Gäste sicher das passende Arrangement!

Ab 49,- EUP pro Person für ein 3-Gang Menü inkl. Glühwein-Empfang
Buchbar ab 10 Personen | Im Restaurant oder Event-Raum
Reservierung unter 0228 4334 5888 oder convention.sales@wccbhotel.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.

MENÜS

FRÜHLINGSGEFÜHLE

GEBEIZTER WILD LACHS

SAFRANCRÈME • FERMENTIERTE GURKE • ORANGEN-CHILI SORBET

SUPRÊME VOM HÄHNCHEN

MAISCRÈME • JUNGER SPINAT • MADEIRA-JUS

ERDBEER-MOUSSE

AUF MANDEL-FRANGIPAN • MATCHA-CRÈME •
ERDBEER • BASILIKUM SORBET

48€

GEMÜSE IST MEIN FLEISCH [VEGETARISCH]

WILDKRÄUTER SALAT AUF

KARTOFFEL ESPUMA

SERVIERT IM WECKGLAS • APFELESSIGJUS • TRAUBENKERNÖL •
SAUERMILCHKÄSE • GRAUBROT CROUTONS

GNOCCHI

GRÜNER SPARGEL • KONFIERTE KIRSCHTOMATE •
PINIENKERNE • GRANA PADANO

ERDBEER-MOUSSE

AUF MANDEL-FRANGIPAN • MATCHA-CRÈME •
ERDBEER • BASILIKUM SORBET

39€

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

For questions about allergens and additives, please contact our service staff

KINDER KARTE

KIDS MENU

MARRIOTT BURGER MIT POMMES	18€
MARRIOTT BURGER WITH FRIES	18€
<hr/>	
PENNE BOLOGNESE	15€
PENNE BOLOGNESE	15€
<hr/>	
TAGESSUPPE	8€
SOUP OF THE DAY	8€
<hr/>	
POMMES	4€
FRIES	4€

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

MENUS

SPRING FEVER

PICKLED SALMON

SAFFRON CREAM • FERMENTED GHERKIN • ORANGE-CHILI SORBET

SUPRÊME CHICKEN

CORN CREAM • YOUNG SPINACH • MADEIRA-JUS

STRAWBERRY-MOUSSE

ON ALMOND-FRANGIPAN • MATCHA-CREME •
STRAWBERRY • BASILIKUM SORBET

48€

VEGETABLES ARE MY MEAT [VEGETARIAN]

WILD HERBS SALAD ON

POTATO – ESPUMA

SERVED IN A GLASS • APPLE – VINEGAR - JUS •
GRAPE SEED OIL • SOUR – MILK CHEESE AND GREY – BREAD CROUTONS

GNOCCHI

GREEN ASPARAGUS • CONFIERTE CHERRY TOMATO •
PINE KERNEL • GRANA PADANO

STRAWBERRY-MOUSSE

AND ALMOND-FRANGIPAN • MATCHA-CREME •
STRAWBERRY • BASIL SORBET

39€

For questions about allergens and additives, please contact our service staff

VORSPEISEN

GEBEIZTER WILD LACHS 17€

SAFRANCRÉME • FERMENTIERTE GURKE • ORANGEN-CHILI SORBET

WILDKRÄUTER SALAT AUF KARTOFFEL ESPUMA 14€

SERVIERT IM WECKGLAS • APFELESSIGJUS • TRAUBENKERNÖL • SAUERMILCHKÄSE • GRAUBROT
CROUTONS

ZARTE ENTENBRUST AUS DEM ZEDERN HOLZ 16€

APRIKOSE • KAMILLE • WALNUSS • SCHALOTTEN

SUPPEN

GERÖSTETE STRAUCHTOMATENSUPPE 7€

GRANA PADANO

GRÜNE GAZPACHO 9€

MEERRETTICH SCHNEE • BRICKTEIG CHIP

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

DESSERT

STRAWBERRY MOUSSE 14€

ON ALMOND-FRANGIPAN • MATCHA CREAM • STRAWBERRY • BASIL SORBET

VALRHONA TARTE 10€

CASSIS SORBET • RASPBERRIES

For questions about allergens and additives, please contact our service staff

DESSERT

ERDBEER MOUSSE 14€

AUF MANDEL-FRANGIPAN • MATCHA CREAM • ERDBEER-BASILIKUM SORBET

CREMIGE VALRHONA TARTE 10€

CASSIS SORBET • HIMBEEREN

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

STARTERS

PICKLED WILD SALMON 17€

SAFFRON CREAM • FERMENTED GHERKIN • ORANGE-CHILI SORBET

WILD HERBS SALAD AND POTATO — ESPUMA 14€

SERVED IN A GLASS • APPLE — VINEGAR - JUS • GRAPE SEED OIL • SOUR — MILK CHEESE AND GREY —
BREAD CROUTONS

TENDER DUCK BREAST FROM THE CEDAR WOOD 16€

APRICOT • CHAMOMILE • HAZELNUT

SOUPS

ROASTED SHRUB TOMATO SOUP 7€

GRANA PADANO

GREEN GAZPACHO 9€

HORSERADISH • BRIK-PASTRY

For questions about allergens and additives, please contact our service staff

FLEISCHGERICHTE

RINDERFILET 180g/300g 32€/42€

HASSELBACK KARTOFFELN • BROCCOLI CRÈME • LANGPFEFFER-JUS

„KRAISCHGAUER“ SCHWEINERÜCKEN 26€

GRÜNER SPARGEL • ERDÄPFEL • KARAMELLISIERTE BIRNE

SUPRÊME VOM HÄHNCHEN 25€

MAISCRÈME • JUNGER SPINAT • MADEIRA-JUS

FISCHGERICHTE

KABELJAU 25€

ZUCCHINI • KRÄUTERSEITLINGE • KICHERERBSEN

ZANDER 23€

ROTE BETE • ZITRUS BEURRE-BLANC • GERÄUCHERTES KARTOFFELPÜRREE

VEGETARISCH

GNOCCHI 19€

GRÜNER SPARGEL • KONFIERTE KIRSCHTOMATE • PINIENKERNE • GRANA PADANO

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

MEAT DISHES

BEEF FILET 180g/300g 32€/42€

HASSELBACK POTATOES • BROCCOLI CREAM • LONG-PEPPER-JUS

“KRAISCHGAUER” PORKSPIN 26€

GREEN ASPARAGUS • POTATOES • CARAMELIZED PEAR

SUPRIME CHICKEN 25€

CORN CREAM • YOUNG SPINACH • MADEIRA-JUS

FISH DISHES

CODFISH 25€

COURGETTE • KING OYSTER MUSHROOM • CHICKPEA

PIKEPERCH 23€

BEETROOT • CITRUS BEURRE-BLANC • SMOKED MASHED POTATOES

VEGETARIAN

GNOCCHI 19€

GREEN ASPARAGUS • CONFIT CHERRY TOMATO • PINE KERNEL • GRANA PADANO

For questions about allergens and additives, please contact our service staff