WALDHAUS REINBEK

Goldener Herbst bis Jahresfinale

KULINARISCHER KALENDER

Entdecken Sie unsere kulinarischen Angebote
für das zweite Halbjahr 2024

15. Juni bis
26. Juli 2024

SCHLEMMER SOMMER

TEIL 1

im Restaurant- & Terrassenbereich
für bis zu 10 Personen

Kräutertörtchen | Räucherlachs
Sonnenblumenkerne | Salatspitzen

* * *

Suppe von jungen Karotten und Ingwer

* * *

Rinderschaufel „24h“
BBQ-Jus | Blumenkohl | Peperoncini
Bardowicker Erdapfel

* * *

Haselnuss-Schokoladenschnitte
Erdbeere | Buttermilch

89,00 EUR FÜR 2 PERSONEN
EXKL. GETRÄNKE

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:
telefonisch unter +49 40 727 52 0 oder
per Mail an waldhaus@waldhaus.de

27. Juli bis
31. August 2024

SCHLEMMER SOMMER

TEIL 2

im Restaurant- & Terrassenbereich
für bis zu 10 Personen

Vierländer Tomaten | Mozzarella
Balsamico | Rucola

* * *

Geeiste Gurke
Crème fraîche | Dill

* * *

Rosa gebratenes Reh
Zitronen-Thymian | Blumenkohl
kleine Kartoffeln

* * *

Aprikosen-Tarte
Pistazie | Schokoerde

89,00 EUR FÜR 2 PERSONEN
EXKL. GETRÄNKE

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:
telefonisch unter +49 40 727 52 0 oder
per Mail an waldhaus@waldhaus.de

17. Juli und
19. Juli 2024

ZAUBER ZUM ZEUGNISESSEN

MIT BODO BECKER

MENÜ

Bunte Wraps
Frischkäse | Gurke | Sonnenblumenkerne

* * *

Rinder oder Chicken-Burger mit Käse
Tomate | Salatspitzen | Pommes frites

* * *

Crème brûlée
Erdbeeren | Wiener Mandeleis

49,00 EUR PRO PERSON
INKL. ALKOHOLFREIER GETRÄNKE
AUSSCHLIESSLICH IM RESTAURANTBEREICH
FÜR BIS ZU 10 PERSONEN

Am 17. und 19. Juli 2024 um 17:30 Uhr
sind in unserer Restaurantlandschaft
die Kinder die Hauptpersonen.

Genießen Sie und Ihre Kinder ein kindgerechtes
3-Gang-Menü für 49,00 EUR
inkl. alkoholfreier Getränkebegleitung.

Es wird während des Menüs an den Tischen gezaubert. Als Highlight studieren die Kinder einen eigenen Zaubertrick ein und führen diesen dann ihrer Familie am Tisch vor.

So können die Sommerferien starten.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:
telefonisch unter +49 40 727 52 0 oder
per Mail an waldhaus@waldhaus.de

15. August 2024

LIVEMUSIK

Jazz und Lounge zu Cocktails und Snacks

19:00 Uhr bis 22:00 Uhr
auf der Terrasse und rund um den Brunnen

Elegantes und charmantes Entertainment
auf höchstem Niveau
mit der Sängerin DANIYELLA

EINTRITT FREI

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:
telefonisch unter +49 40 727 52 0 oder
per Mail an waldhaus@waldhaus.de

03. und 04.
September 2024

EINSCHULUNGS-MENÜ

im Restaurant- & Terrassenbereich
für bis zu 10 Personen

Tomatensuppe
Basilikum

* * *

Fair Mast Hähnchenbrust
Zitronenthymian | Blumenkohl | kleine Kartoffel

oder

Gebratenes Zanderfilet
Zitronenthymian | Blumenkohl | kleine Kartoffel

oder

Wagyu Burger
Steakhouse fries | BBQ-Sauce

* * *

Gebrannte Crème
Pflaume | Walnuss-Eis

39,00 EUR PRO PERSON EXKL. GETRÄNKE

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:
telefonisch unter +49 40 727 52 0 oder
per Mail an waldhaus@waldhaus.de

06. September bis
03. November 2024

HERBSTMENÜ

im Restaurantbereich für bis zu 10 Personen

Kohlrabi
Buchweizen | Apfel

* * *

Kürbiscremesuppe
Chardonnay | Ingwer

* * *

Zweierlei vom Hirsch
Lorbeer-Jus | rote Zwiebel | Sellerie
gebackene Kartoffel-Krapfen

* * *

Warmer Schokoladenkuchen
Birne | Vanille

54,00 EUR PRO PERSON EXKL. GETRÄNKE

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:
telefonisch unter +49 40 727 52 0 oder
per Mail an waldhaus@waldhaus.de

18. Oktober 2024

GIN-TASTING

in der Waldhaus Lounge | 18:00 – 21:00 Uhr

Gin Tonic ist weltweit
einer der beliebtesten Drinks.

**Aber welcher Gin ist für
den perfekten Gin Tonic der richtige?**

**Welches Tonic schmeckt
zu welchem Gin am besten?**

Beim Gin-Tasting lernen Sie alles über Gin
und verkosten verschiedene Sorten des
Wacholderschnapses.

75,00 € PRO PERSON
INKL. FOODPAIRING

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:
telefonisch unter +49 40 727 52 0 oder
per Mail an waldhaus@waldhaus.de

09. November 2024

LANSON CHAMPAGNER MENÜ

Einlass: 18:30 Uhr | Start: 19:00 Uhr
an Gesellschaftstischen
im Saal Vier Jahreszeiten

Gillardeau Auster
Soja | Gurke | Dashi

* * *

Perlhuhnessenz
Ravioli | Marc de Champagne

* * *

Kalbsfilet
Gewürzbiskuit | Winterspargel
Erbse | Trüffel

* * *

Cheesecake
von weißer Schokolade und Yuzu
Mandarinen | Pistazien

169,00 EUR PRO PERSON INKL.
CHAMPAGNERBEGLEITUNG, SOFTGETRÄNKEN
SOWIE MODERATION UND VORSTELLUNG
DER CHAMPAGNER

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:
telefonisch unter +49 40 727 52 0 oder
per Mail an waldhaus@waldhaus.de

GÄNSEZEIT

11. November bis 23. Dezember 2024

Die Tage werden kürzer, die Nächte kälter und das Essen deftiger. Genießen Sie – butterzart und unverkennbar im Geschmack – Gänse in unserer Restaurantlandschaft.

Honigglasierte gefüllte ganze Gans
(Für 4 Personen & am Tisch tranchiert)
Sauce | Rosenkohl | Apfelrotkohl
Petersilienkartoffeln | Klöße

FÜR 4 PERSONEN 220,00 EUR
BITTE 48 STUNDEN VORHER BESTELLEN.

GANS OHNE ARBEIT

11. November bis 26. Dezember 2024

Genießen Sie Ihre Gans verzehrfertig und ohne Arbeit zur Abholung.

Honigglasierte gefüllte ganze Gans
Sauce | Rosenkohl | Apfelrotkohl
Petersilienkartoffeln | Klöße

FÜR 4 PERSONEN 199,00 EUR
BITTE 48 STUNDEN VORHER BESTELLEN.
AUSGABEZEITEN: 12:00 – 19:00 UHR
AM 24.12.2024 IST DIE ABHOLUNG DER GANS BIS 14:00 UHR MÖGLICH.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:
telefonisch unter +49 40 727 52 0 oder
per Mail an waldhaus@waldhaus.de

1. November 2024
„Das Original“

12. Dezember 2024
„Mamma Mia“

MUSICAL DINNER

Einlass: 19:00 Uhr | Start: 19:30 Uhr
an Gesellschaftstischen
im Saal Vier Jahreszeiten

3-Gänge-Menü
inkl. korrespondierender Getränke
(Sektempfang, Wasser, Softgetränke, Weißwein, Rotwein und Bier)

115,00 EUR PRO PERSON

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:
telefonisch unter +49 40 727 52 0 oder
per Mail an waldhaus@waldhaus.de

WEIHNACHTSMENÜ 1

24. und 25. Dezember

Zweierlei Lachs
Fenchel | Hibiskus | Salatspitzen

* * *

Karotten-Kardamomsuppe
Kräuteröl

* * *

Glasierte Gänsekeule in eigener Jus
Apfel-Rosinenkompott
Winterkohl | Kartoffelklöße mit Semmelbutter

oder

Medaillons vom Seeteufel
Safranrisotto | grüner Spargel
Elbländer Apfel | Riesling-Velouté

* * *

Schokoladen-Gewürzkuchen
Orange | gebrannte Nüsse

76,00 EUR PRO PERSON 4-GÄNGE-MENÜ
66,00 EUR PRO PERSON 3-GÄNGE-MENÜ
(SUPPE, HAUPTGANG, DESSERT)

ÖFFNUNGSZEIT 24.DEZEMBER 2024:
12:00 BIS 15:00 UHR
TISCHZEITEN 24. DEZEMBER 2024:
12:00 UHR UND 12:30 UHR
DAS RESTAURANT IST ABENDS GESCHLOSSEN.

ÖFFNUNGSZEIT 25. DEZEMBER 2024:
12:00 UHR BIS 22:00 UHR
TISCHZEITEN 25. DEZEMBER:
12:00 BIS 14:30 UHR, 15:30 BIS 18:00 UHR,
19:00 BIS 21:30 UHR

WEIHNACHTSMENÜ 2

26. Dezember

Terrine von der Barbarie Entenbrust
Aprikosen-Relish | Feldsalat

* * *

Flüssiger Kürbis
Chardonnay-Essig | Lorbeer

* * *

Zweierlei vom Hirsch
rotes Zwiebelragout | Selleriepüree
Kräutersaitlinge | gebackene Thymian-Krapfen

oder

Gebratenes Fjord-Lachsfilet
Kardamom-Orangensauce | Blattspinat
Rispen-Tomate | Schwenkkartoffeln

* * *

Lebkuchen Crème brûlée
Birne | dunkle Schokolade

76,00 EUR PRO PERSON 4-GÄNGE-MENÜ
66,00 EUR PRO PERSON 3-GÄNGE-MENÜ
(SUPPE, HAUPTGANG, DESSERT)

ÖFFNUNGSZEIT 26. DEZEMBER 2024:
12:00 UHR BIS 22 UHR
TISCHZEITEN 26. DEZEMBER:
12:00 BIS 14:30UHR, 15:30 BIS 18:00 UHR,
19:00 BIS 21:30 UHR

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:
telefonisch unter +49 40 727 52 0 oder
per Mail an waldhaus@waldhaus.de

WEIHNACHTSMENÜ VEGAN

24., 25. und 26. Dezember

Carpaccio vom Kohlrabi
rote Bete | Feldsalat

* * *

Kürbiscremesuppe
steirisches Kernöl | geröstete Kürbiskerne

* * *

Gefüllte Kichererbsen-Tasche
Süßkartoffel | Rispen-Tomaten

* * *

Apfel-Tarte
Sorbet | Rosinen-Chutney

55,00 EUR PRO PERSON 4-GÄNGE-MENÜ
45,00 EUR PRO PERSON 3-GÄNGE-MENÜ
(SUPPE, HAUPTGANG, DESSERT)

ÖFFNUNGSZEIT 24.DEZEMBER 2024:
12:00 BIS 15:00 UHR
TISCHZEITEN 24. DEZEMBER 2024:
12:00 UHR UND 12:30 UHR
DAS RESTAURANT IST ABENDS GESCHLOSSEN.

ÖFFNUNGSZEIT 25. DEZEMBER 2024:
12:00 UHR BIS 22:00 UHR
TISCHZEITEN 25. DEZEMBER:
12:00 BIS 14:30 UHR, 15:30 BIS 18:00 UHR,
19:00 BIS 21:30 UHR

ÖFFNUNGSZEIT 26. DEZEMBER 2024:
12:00 UHR BIS 22 UHR
TISCHZEITEN 26. DEZEMBER:
12:00 BIS 14:30UHR, 15:30 BIS 18:00 UHR,
19:00 BIS 21:30 UHR

WEIHNACHTSBRUNCH

25. und 26. Dezember
11:00 bis 13:30 Uhr
im Saal Vier Jahreszeiten

Buffet inkl. 1 Glas Sekt zur Begrüßung,
Kaffee und Tee

60,00 EUR PRO PERSON
31,00 EUR PRO KIND 6–16 JAHRE (ALKOHOLFREI)
KINDER BIS 5 JAHRE KOSTENFREI

WEIHNACHTSBUFFET

25. und 26. Dezember
15:00 bis 17:30 Uhr
im Saal Vier Jahreszeiten

Buffet inkl. 1 Glas Sekt zur Begrüßung,
Kaffee und Tee

60,00 EUR PRO PERSON
31,00 EUR PRO KIND 6–16 JAHRE (ALKOHOLFREI)
KINDER BIS 5 JAHRE KOSTENFREI

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:
telefonisch unter +49 40 727 52 0 oder
per Mail an waldhaus@waldhaus.de

SILVESTER MENÜ

Start: 19:00 Uhr | Menübeginn: 19:30 Uhr
Ende: 2:00 Uhr
im Restaurantbereich

Gillardeau Auster
Soja | Gurke | Dashi

* * *

Kanadischer Hummer
Knusper-Canneloni | Erbse | Kalamansi

* * *

Perlhuhnessenz
Ravioli | Madeira

* * *

Onsen Ei
junger Spinat | Nussbutterschaum | Wintertrüffel

* * *

Fichtennadel-Sorbet
mit Champagner aufgefüllt

* * *

Rehrücken unter der Haselnusskruste
Wacholder-Essig-Jus | Butternuss-Kürbis
Kräuter-Gnocchi

* * *

Schokoladen-Carré
Sauerkirsche | Mandelcreme | Estragon

210,00 EUR 7-GÄNGE-MENÜ INKL. CHAMPAGNER-EMPFANG, KORRESPONDIERENDER GETRÄNKE (OHNE SPIRITUOSEN), BERLINER UM MITTERNACHT, CHAMPAGNER ZUM ANSTOSSEN AUF DAS NEUE JAHR

99,50 EUR PRO KIND 6–16 JAHRE (ALKOHOLFREI)

SILVESTER GALABUFFET

Start: 19:00 Uhr | Eröffnung Buffet: 19:30 Uhr
Ende: 2:00 Uhr im Saal Vier Jahreszeiten

Feiern Sie Silvester im Saal Vierjahreszeiten an Gesellschaftstischen. Apéro Champagner aus Magnumflaschen, Buffet mit korrespondierenden Getränken (ohne Spirituosen), musikalische Untermalung: DJ André Pietschmann

199,– EUR PRO PERSON
CHAMPAGNER-EMPFANG, KORRESPONDIERENDER GETRÄNKE (OHNE SPIRITUOSEN), BERLINER UM MITTERNACHT, CHAMPAGNER ZUM ANSTOSSEN AUF DAS NEUE JAHR

89,50 EUR PRO KIND 6–16 JAHRE (ALKOHOLFREI)
KINDER BIS 5 JAHRE KOSTENFREI

SILVESTER TANZPARTY

22:30 Uhr bis 3:00 Uhr in der Waldhaus Lounge

Party on: Tanzen Sie mit uns ins neue Jahr.

89,– EUR PRO PERSON
SNACKBUFFET MIT CURRYWURST, MINIBURGER ETC.
GETRÄNKE FLAT: ROTWEIN/ WEISSWEIN/ BIER/ SOFTGETRÄNKE/ LONGDINKS (GIN TONIC, RUM COLA, WHISKEY COLA, WODKA LEMON) WEITERE SPIRITUOSEN, COCKTAILS ETC. AUF SELBSTZAHLER-BASIS, BERLINER UM MITTERNACHT, CHAMPAGNER ZUM ANSTOSSEN AUF DAS NEUE JAHR

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:
telefonisch unter +49 40 727 52 0 oder
per Mail an waldhaus@waldhaus.de

DIE EINFACHSTE ART, FREUDE ZU VERSCHENKEN

Schenken Sie einen Gutschein vom Waldhaus Reinbek.

WALDHAUS REINBEK

Loddenallee | 21465 Reinbek
Tel. +49 40 727 52 - 0 | Fax. +49 40 727 52 - 100
waldhaus@waldhaus.de
www.waldhaus.de