



WALDHAUS  
REINBEK

KULINARISCHER  
KALENDER

2. Halbjahr 2023



# 25. HAMBURGER SCHLEMMER SOMMER

Teil 2 – 23.07. - 27.08.2023

Rote Bete -Meerrettichschnitte

Rauch-Lachs | Salatspitzen

•

Geeiste Tomate | Schnittlauch

•

Gegrilltes Stück vom Reh

Fichtenjus | Elbmarsch Kartoffelragout

Stangenlauch | Blaubeere

•

Schokoladen-Minzriegel

Himbeerluft | gefrorene Mascarpone

**Menü-Preis € 79,- für 2 Personen**

4-Gänge Menü exkl. Getränke

Ausschließlich im Restaurant- & Terrassenbereich für bis zu 10 Personen.  
Um Reservierung wird gebeten!

Gern nehmen wir Ihre Tischreservierung entgegen:

+49 40 727 52 - 0 oder [waldhaus@waldhaus.de](mailto:waldhaus@waldhaus.de)



# HIGHLIGHTS & EVENTS

in der American Bar

## WHISKY TASTING

Wir servieren 3 Flights zu 3 Shots a 2 cl.

- Blended Scotch
- Scotch Single Malt
- International (Deutsch, Canada, Japan)
- Finish: 2 cl. Islay Single Malt

Zum Schluss servieren wir:  
BBQ-pulled Pork Burger

**65,00 € pro Person**

**Datum:** 13. August 2023

**Uhrzeit:** 16:00 Uhr

## MARSHMALLOWS GRILLEN

Mini-Tischgrill für 4 Personen,  
dazu gibt's Lumumba (1p.P.)

**18,00 € pro Person**

**Datum:** jeden Abend im November mit Reservierung

## RUM TASTING

Wir beschäftigen uns mit dem Unterschied von

- Rum aus Melasse
- Rum Agricole und haben auch
- Rum dabei, der nicht aus der Karibik kommt.

Zum Schluss servieren wir:

Rum-flamed Schweinekotelette am Knochen mit  
geschmorten Schokoladen-Rumzwiebeln und Vanille-  
Kartoffelschnee

**65,00 € pro Person**

**Datum:** 12. November 2023

**Uhrzeit:** 16:00 Uhr

Gern nehmen wir Ihre Reservierung entgegen:  
+49 40 727 52 - 0 oder [waldhaus@waldhaus.de](mailto:waldhaus@waldhaus.de)

AUGUST



# EINSCHULUNGS- MENÜ 29. & 30.08.2023

Tomatensuppe | Basilikum

•

Maispouardenbrust

oder

gebratenes Zanderfilet  
Elbmarsch Kartoffelragout | Porree  
Pfifferlinge | Blaubeere

oder

Rinderburger  
Pommes frites | BBQ

•

„Heiße Liebe“ Vanilleparfait | Himbeere

**Menü-Preis € 49,- pro Person**

3-Gänge Menü inkl. Getränke

**Datum:** 29. & 30.08.2023

**Uhrzeit:** ab 12 Uhr in unserer  
Restaurantlandschaft

Gern nehmen wir Ihre Reservierung entgegen:  
+49 40 727 52 - 0 oder [waldhaus@waldhaus.de](mailto:waldhaus@waldhaus.de)

SEPTEMBER-NOVEMBER



# HERBSTMENÜ

23.09.2023 -10.11.2023

Carpaccio von der roten Bete  
Bulgur | Granny Smith | Salatspitzen

•

Flüssiger Kürbis  
Ingwer | Sternanis

•

Zweierlei vom Hirsch  
Thymianjus | geschmorter Zitronenkohl  
Kartoffel-Baumkuchen

•

Zwetschgen-Tarte  
gefrorene Walnuss | Salted Caramel

**Menü-Preis € 54,- pro Person**  
4-Gänge Menü exkl. Getränke

Ausschließlich im Restaurant- & Terrassenbereich für bis zu 10 Personen.  
Um Reservierung wird gebeten!

Gern nehmen wir Ihre Tischreservierung entgegen:  
+49 40 727 52 - 0 oder [waldhaus@waldhaus.de](mailto:waldhaus@waldhaus.de)



# LANSON CHAMPAGNER MENÜ

## LANSON CHAMPAGNER MENÜ

Für das moderierte Champagner-Menü interpretiert  
Küchendirektor **Christian Dudka** „Frankreichs  
Küstenküche auf norddeutsche Art.“

Lauwarmer Nordseesteinbutt  
Vermouth | Kürbis | Apfel

•

Jagdfasan  
Marc de Champagne | Traube

•

Holsteiner Kalbsfilet  
Trüffel | Hummer | Blumenkohl

•

Schoko-Aprikosen-Törtchen  
Karamelleis | Flor de Sal | Dinkel-Steine

**Preis: 169,00 € pro Person**

Speisen und Getränke: 4-Gänge Menü  
inkl. Champagnerbegleitung und Softgetränke

**Datum:** 10.11.2023

**Uhrzeit:** 18:00 Uhr

**Ort:** Im Restaurant WALDHAUS REINBEK

Gern nehmen wir Ihre Reservierung entgegen:  
+49 40 727 52 - 0 oder [waldhaus@waldhaus.de](mailto:waldhaus@waldhaus.de)



# HIGHLIGHTS & EVENTS



## Das Original MUSICAL DINNER

Norddeutschlands erfolgreichste Dinner Show  
... noch nie war Musical so nah!



## MUSICAL DINNER (Das Original)

### MUSICAL DINNER

**Preis: 115,00 € pro Person**

Speisen und Getränke: 3-Gänge Menü  
inkl. korrespondierenden Getränken (Sektempfang,  
Wasser, Softgetränke, Weißwein, Rotwein und Bier).  
Platzierung an Gesellschaftstischen

**Datum:** 10.11.2023

**Uhrzeit:** Einlass 19:00 Uhr

**Beginn:** 19:30 Uhr

Gern nehmen wir Ihre Reservierung entgegen:  
+49 40 727 52 - 0 oder [waldhaus@waldhaus.de](mailto:waldhaus@waldhaus.de)



# HIGHLIGHTS & EVENTS

## AUGUST

23.07 - 27.08.	Schlemmer Sommer
13.08.	Whisky Tasting
29. & 30.08.	Einschulungs-Menü

## SEPTEMBER

23.09 - 10.11.	Herbstmenü
----------------	------------

## NOVEMBER

23.09 - 10.11.	Herbstmenü
10.11.	LANSON Champagner Menü
10.11.	Musical Dinner
12.11.	Rum Tasting
11.11 - 23.12.	Gänsezeit
11.11 - 26.12.	Gänse ohne Arbeit
Jeden Abend- im November	Marshmallows Grillen in der American Bar

## DEZEMBER

11.11 - 23.12.	Gänsezeit
11.11 - 26.12.	Gänse ohne Arbeit
24./25./26.12.	Weihnachtsfrühstück
24.12.	3- oder 4-Gang-Weihnachts- menü
25./26.12.	Weihnachts-Buffer, -Brunch oder Gourmet-Menü
31.12.	Silvester-Menü oder -Buffer





# GÄNSEZEIT

11.11. – 23.12.2023

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

**55,00 EUR pro Person**

Bitte 48 Stunden vorher bestellen.

Gern nehmen wir Ihre Tischreservierung entgegen:  
+49 40 727 52 - 0 oder [waldhaus@waldhaus.de](mailto:waldhaus@waldhaus.de)

# GANS OHNE ARBEIT

11.11. – 26.12.2023

Genießen Sie Ihre Gans ohne Arbeit zur Abholung.

## AUF VORBESTELLUNG

## Honigglasierte gefüllte ganze Gans

Sauce | Rosenkohl | Apfelrotkohl  
Petersilienkartoffeln | Klöße

**Für 4 Personen 220,00 EUR**

Bitte 48 Stunden vorher bestellen.  
Ausgabezeiten: 12:00 - 19:00 Uhr

Am 24.12.2023 ist die Abholung der Gans  
bis 14:00 Uhr möglich.



# WEIHNACHTEN

## WEIHNACHTSFRÜHSTÜCK

**Preis: 28,00 € pro Person**

**Datum:** 24./25./26.12.2023

**Uhrzeit:** 07:00 - 10:30 Uhr

## HEILIGABEND

Zeit mit der Familie: Unsere Gäste genießen am 24.12. ein Menü aus klassischen Festtagsgerichten und modernen Kreationen in unserer Restaurantlandschaft. Als **3-Gang-** oder **4-Gang-Menü**, oder aus der a la carte Karte.

**66,- EUR pro Person, 3-GANG-MENÜ mit Suppe**

**76,- EUR pro Person, 4-GANG-MENÜ**

**Öffnungszeiten:** 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr

**Tischzeiten:** 12:00 und 12:30 Uhr

Das Restaurant ist am Abend geschlossen.

## 25. und 26.12.2023

## WEIHNACHTSFEIERTAG

Am 25. und 26.12. genießen Sie ein festliches Weihnachts-Buffet, Weihnachts-Brunch oder Gourmet-Menü in stilvollem Ambiente. Lassen Sie sich vom Geist der Weihnacht verzaubern.

**66,- EUR pro Person, 3-GANG-MENÜ mit Suppe**

**76,- EUR pro Person, 4-GANG-MENÜ**

**45,- EUR p. P., veganes/vegetarisches 3-GANG-MENÜ mit Suppe**

**55,- EUR p. P., veganes/vegetarisches 4-GANG-MENÜ**

**Tischzeiten:**

12:00– 15:00 Uhr, 15:30– 18:30 Uhr, 19:00– 22:00 Uhr

Gern nehmen wir Ihre Tischreservierung entgegen:  
+49 40 727 52 - 0 oder [waldhaus@waldhaus.de](mailto:waldhaus@waldhaus.de)



# 4-GANG WEIHNACHTSMENÜ

## **MENÜ 1 - 25.12.2023**

Zweierlei vom Fjord-Lachs  
Limetten-Chili-Gurke | Zitronengras-Mayonnaise

•  
Rahmsuppe von Knollensellerie  
Aprikosenschmelze

•  
Glasierte Gänsekeule in eigener Jus  
Geflammte Maronen | Gewürzkohl | Kartoffelklöße mit  
Semmelbutter

### **ODER**

Gebratener Seeteufel  
Safranrisotto | grüner Spargel | Apfel | Riesling-Velouté

•  
Warmer Schokoladenkuchen  
Gewürz-Orangen | gebrannte Nüsse

## **MENÜ 2 - 26.12.2023**

Terrine von der Barbarie Entenbrust  
Orangenrelish | Feldsalat

•  
Flüssiger Kürbis  
Ingwer | Garnele | Kokosnuss-Schaum

•  
Zweierlei vom Hirsch  
Rotes Zwiebelragout | Selleriepüree | Kräutersaitling  
Dauphine-Kartoffel

### **ODER**

Gebratenes Lachsfilet  
Sternanis-Orangenbutter | Gemüse-Nudeln  
kleine Kartoffeln

•  
Lebkuchen Crème Brûlée  
Birne | geeiste Schokolade



# WEIHNACHTEN

## SEKTBRUNCH

25. und 26.12. im Saal Vierjahreszeiten

Glas Sekt zur Begrüßung

Inkludierte Getränkeleistungen: alkoholfreie Getränke, korrespondierende Weine, Sekt, Biere, Kaffee und Tee

**79,00 EUR pro Person**

**35,00 EUR pro Kind bis 16 Jahre (alkoholfrei)**

Kinder bis 5 Jahre kostenfrei

(maximal 3 Kinder pro 2 Erwachsene)

**Tischzeit:** 11:00 Uhr - 13:30 Uhr

## WEIHNACHTSBUFFET

25. und 26.12. im Saal Vierjahreszeiten

Glas Sekt zur Begrüßung

Inkludierte Getränkeleistungen: begleitende Weine, Softgetränke, Heißgetränke)

**79,00 EUR pro Person**

**35,00 EUR pro Kind bis 16 Jahre (alkoholfrei)**

Kinder bis 5 Jahre kostenfrei

(maximal 3 Kinder pro 2 Erwachsene)

**Tischzeit:** 15:00 Uhr - 17:30 Uhr

Gern nehmen wir Ihre Tischreservierung entgegen:  
+49 40 727 52 - 0 oder [waldhaus@waldhaus.de](mailto:waldhaus@waldhaus.de)



# SILVESTER

## SILVESTER MENÜ

Genießen Sie in dem festlich dekorierten Restaurant das 6-Gänge-Silvestermenü an Einzeltischen im Restaurant, Apéro Champagner aus Magnumflaschen am Tisch.

**Inkludierte Leistungen:** korrespondierende Getränke (ohne Spirituosen), Mitternachtsimbiss in der Lobby, Champagner zum Anstoßen auf das neue Jahr.

**210,- EUR pro Person**

inkl. Glas Champagner & Berliner um Mitternacht

**99,50 EUR pro Kind bis 16 Jahre (alkoholfrei)**

Kinder bis 5 Jahre kostenfrei

**Start:** 19:00 Uhr | **Menübeginn:** 19:30 Uhr | **Ende:** 2:00 Uhr

## SILVESTER BUFFET

an Gesellschaftstischen im Saal Vierjahreszeiten.

Apéro Champagner aus Magnumflaschen am Tisch, Buffet mit korrespondierenden Getränken (ohne Spirituosen), Mitternachtsimbiss in der Lobby, Champagner zum Anstoßen auf das neue Jahr. Musikalische Untermalung via DJ André Pietschmann

**199,- EUR pro Person**

um Mitternacht 1 Glas Champagner & Berliner am Buffet

**89,50 EUR pro Kind bis 16 Jahre (alkoholfrei)**

Kinder bis 5 Jahre kostenfrei

**Start:** 19:00 Uhr | **Buffetbeginn:** 19:30 Uhr | **Ende:** 2:00 Uhr

**Zugunsten der Umwelt verzichtet das  
WALDHAUS REINBEK auf ein Feuerwerk!**

Gern nehmen wir Ihre Tischreservierung entgegen:  
+49 40 727 52 - 0 oder [waldhaus@waldhaus.de](mailto:waldhaus@waldhaus.de)



# SILVESTER

## Amuse

Tatar vom Holsteiner Rind  
Kaviar | Buttermilch | Schnittlauch

•

## Vorspeise

Hummer  
Kardamom-Orange | grüner Spargel

•

## Suppe

Essenz von der Borretane  
Liebstöckelravioli

•

## Zwischengang

Seeteufel  
Petersilien Fregola | Chorizo | Beure Blanc

•

## Sorbet

Mango-Passionsfruchtsorbet mit Champagner

•

## Hauptgang

Rehrücken unter der Fichtenkruste  
Quittenjus | Kürbis | Erdapfel

•

## Dessert

Schokoladen-Aprikosen-Törtchen  
Karamelleis | Flor de Sal | Dinkelsteine

Gern nehmen wir Ihre Tischreservierung entgegen:  
+49 40 727 52 - 0 oder [waldhaus@waldhaus.de](mailto:waldhaus@waldhaus.de)



## ÖFFNUNGSZEITEN

### American Bar:

24.12. und 25.12.	geschlossen
26.12. geöffnet ab	17:00 Uhr
27.12. geöffnet ab	17:00 Uhr
31.12. geöffnet ab	21:00 bis 04:00 Uhr
01.01.	geschlossen

### Restaurant WALDHAUS:

Am 31.12. geöffnet von 12:00 bis 14:30 Uhr  
Speisenangebot: Auswahl à la carte

### Frühstück:

24. bis 26.12. & 31.12. von	07:00 bis 10:30 Uhr
01.01.2024 von	07:00 bis 11:30 Uhr

## WALDHAUS REINBEK

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