



Kulinarischer Kalender  
Herbst-Winter 2020



WALDHAUS REINBEK





## Herbstvergnügen

vom 1. Oktober bis 15. November 2020

Räucherlachs / Meerrettich / Pumpernickel

Cremiger Kürbis / Kerne  
steirisches Kürbiskernöl

Wachtelbrust / Champignons  
Schnittlauchrahm / geröstetes Brot

Medaillons vom Hirschrücken  
getrüffeltes Kartoffel-Selleriepüree  
glasierte Honig-Möhre / Portwein

„Birne Helene“

5-Gang-Menü € 34,50 je Person



## Winterzauber

vom 16. November bis 20. Dezember 2020

Garnelensalat / Fenchel / Orange

Rahmsuppe von Sellerie  
Eßkastanie / Akazienhonig

Glasiertes Schweinefilet  
Steckrübenragout / Petersilie

Entenbrust, rosa gebraten / Aprikose  
Kartoffel-Rotkrautbällchen / Szechuan-Pfefferjus

Spekulatius-Crumble / Bratapfelkompott  
Vanilleeis

5-Gang-Menü € 34,50 je Person

**Unsere Weinempfehlung für € 12,00 beinhaltet 3 Gläser Wein**

**Weißwein:**  
Grüner Veltliner  
Gmeinböck  
Weinviertel,  
Österreich  
Glas - 0,15 l

**Rosé:**  
Harmonie de Gascogne  
Domaine de Pellehaut  
Gascogne, Frankreich  
Glas - 0,15 l

**Rotwein:**  
Australian Choice  
Shiraz / Cabernet Sauvignon  
South Australia, Australien  
Glas - 0,15 l

**Unsere Weinempfehlung für € 12,00 beinhaltet 3 Gläser Wein**

**Weißwein:**  
Weißer Burgunder  
Wetzlar, Pfalz  
Glas - 0,15 l

**Rosé:**  
Spätburgunder Weißherbst  
Christiani-Ostermann,  
Mosel  
Glas - 0,15 l

**Rotwein:**  
OVG Terrai Roble  
Cariñena, Spanien  
Glas - 0,15 l

Ausschließlich im Restaurant bis 10 Personen. Um Reservierung wird gebeten!

Ausschließlich im Restaurant bis 10 Personen. Um Reservierung wird gebeten!



## Sankt Martin & Advent

vom 11. November bis 23. Dezember 2020

In unserer facettenreichen  
Restaurantlandschaft servieren wir  
Ihnen unter anderem nachstehende Gerichte:

### AUF VORBESTELLUNG

Honigglasierte gefüllte ganze Gans  
(Für 4 Personen & am Tisch tranchiert)  
mit eigener Sauce, Rosenkohl, Apfelrotkohl,  
Petersilienkartoffeln und Klößen  
€ 34,75 pro Person  
- Auch „Außer Haus“ möglich -

Grünkohl „satt“  
mit Schweinebacke, Kasseler und Kochwurst,  
dazu karamellisierte Kartoffeln  
€ 19,70 pro Person

Karpfen „blau“  
mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter, Salzkartoffeln  
und Kopfsalat in Joghurt-Zitronendressing  
Das Gericht wird in 2 Gängen serviert.  
€ 24,75 pro Person

Bitte reservieren Sie direkt im Restaurant unter  
040 / 727 52-476 einen Tisch.

## Weihnachtsfeiertage

25. & 26. Dezember 2020

### Weihnachten

*Liebeläutend zieht durch Kerzenhelle,  
mild, wie Wälderduft, die Weihnachtszeit,  
und ein schlichtes Glück streut auf die Schwelle  
schöne Blumen der Vergangenheit.*

*Hand schmiegt sich an Hand im engen Kreise,  
und das alte Lied von Gott und Christ  
bebt durch Seelen und verkündet leise,  
dass die kleinste Welt die größte ist.*

An den festlichsten Tagen des Jahres möchten  
wir Sie verwöhnen. Küchenchef Christian Dudka  
mit Team kreiert ein **winterliches 3-Gang-Menü**  
oder Sie genießen  
**weihnachtliche Gerichte à la carte.**

Reservieren Sie für sich und Ihre Familie  
einen Tisch zu folgenden Restaurant-Zeiten:

Erste Zeit:	11.45 Uhr bis 13.45 Uhr
Zweite Zeit:	14.30 Uhr bis 17.00 Uhr
Dritte Zeit:	18.00 Uhr

Gern nehmen wir Ihre Tischreservierung  
entgegen unter 040 / 727 52 -0 oder  
unter [waldhaus@waldhaus.de](mailto:waldhaus@waldhaus.de)

# Silvester 2020/2021



Ein Jahr wie kein anderes geht zur Neige. 2020 hat für uns alle eine große negative Überraschung bereitgehalten, die unser aller Leben beeinflusst hat.

So wird dieses Jahr auf besondere Weise verabschiedet und ein neues, glückliches Jahr 2021 willkommen geheißen.

Ab 18.00 Uhr begrüßen wir unsere Gäste, geleiten Sie an Ihren festlich gedeckten Tisch und stimmen mit einem Glas Champagner auf den Abend ein.

In unserer **Restaurantlandschaft** sowie in dem Saal Vierjahreszeiten laden wir zu einer kulinarischen Reise der Gaumenfreuden ein.

Verweilen Sie mit uns bei einem exklusiven **6-Gang-Galamenü** mit passenden Weinen und weiteren Getränken.

Gesellig und kurzweilig werden die Stunden, des in die deutsche Geschichte eingehende Jahr 2020, vergehen.

Um Mitternacht heißt es für alle Gäste „Happy New Year“ – Willkommen 2021! Genießen Sie den bunt erleuchteten Nachthimmel durch unser traditionelles Feuerwerk.

Die **Silvester-Offerte beinhaltet:**

Champagner-Empfang, 6-Gang-Menü, alkoholfreie Getränke, eine festgelegte Auswahl an Weinen, Longdrink- und Spirituosen-Auswahl, Biere, Prosecco sowie Heißgetränke.

**Preise:**

**Silvester-Abend** pro Person: **€ 125,00**

inkl. Übernachtung im Frenchdoppelzimmer zu einem

**Sonderpreis** pro Person ab **€ 213,60**

Weitere Kategorien und Tischreservierungen nehmen Sie bitte unter 040 / 727 52 -0 vor.

**Veranstaltung: 18.00 Uhr bis 1.00 Uhr**

**Menübeginn: ca. 19.00 Uhr**

Corona bedingt wird keine Band/DJ & Tanz möglich sein.

## „SILVESTER-MENÜ“

*Amuse-Bouche*

Tatar vom Simmentaler Rinderfilet  
mit Kaviar und Crème fraîche

Kanadischer Hummer und Jacobsmuschel  
mit weißer Bohnencreme und Chorizo

Essenz vom Steinpilz  
mit Liebstöckel-Ravioli

Pochierte Seezunge  
mit Lado und Sauerkrautsud

Sorbet von der Lychee  
und Champagner aufgefüllt

Rehrücken, rosa gebraten, unter einer schwarzen  
Walnusskruste mit Jus vom Gewürztraminer,  
Vanille-Möhren, Wirsing-Feigenpraline,  
Roquefort-Luft und Kartoffel-Thymiantaler

Variation von der Mandarine  
mit salzigem Karamell und Macadamia



## „FEIERN UND GENIESSEN“ Sie möchten Ihren Geburtstag oder Hochzeitstag feiern - wir sagen ja!

Das Waldhaus Reinbek verfügt über ein aus sieben Anlagen bestehendes Be- & Entlüftungssystem, welches das Haus permanent mit Frischluft von außen versorgt.

Die Außenluft wird über Heizregister auf dem Dach des Gebäudes erwärmt und in die Gasträume sowie Hoteletagen geführt und selbstverständlich wieder abgeführt wird.

Diese Anlagen des Hauses schaffen so einen Volumenstrom von 38.825 m<sup>3</sup> pro Stunde an ausgetauschter Luft im Hause, der über dem Richtwert der WHO liegt.

### **Mit Abstand für Ihre Sicherheit:**

Aktuell erwarten wir von unseren Gästen, dass bei Bewegung im Hotel eine Gesichtsmaske (Schnutenpulli) getragen wird. Auch bei dem angebotenen Frühstücksbuffet ist das Tragen einer Maske und eine Handdesinfektion vor dem Gang zum Buffet vorgeschrieben.

### **Sicher feiern mit unserem Hygienekonzept:**



LODDENALLEE • 21465 REINBEK

TEL. +49 (40) 727 52 - 0 • FAX. +49 (40) 727 52 - 100

WALDHAUS@WALDHAUS.DE

WWW.WALDHAUS.DE