



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.

Konrad's Bonn
Bonn Marriott Hotel
Platz der Vereinten Nationen 4
53113 Bonn
Germany
+49-228-280-500



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.

Alexander Stadlers Empfehlung

SCHULTER VOM EIFLER-REHBOCK

ROSENKOHL • BUTTERSPÄTZLE • HERBSTPILZE • PREISELBEER-KOMPOTT

27,5

Alexander Stadlers recommendation

“EIFLER” VENISON SHOULDER

SPROUTS • BUTTER SPAETZLE • MUSHROOMS • CRANBERRY COMPOTE

27,5

MENÜS

INNOVATION

MAKRELEN TATAR

GERÄUCHERTER PUMPERNICKEL • AVOCADO-MOUSSE • MALZBIER-VINAIGRETTE
MEERESBOHNEN SALAT • ROTE BETE-SENF SORBET

“OLDENBURGER“ ENTENBRUST

LAUWARMER SALAT VON KASTANIEN
ROTKOHL • GRANATAPFELJUS • SELLERIE MOUSSE

SCHWARZWÄLDER KIRSCH

MOUSSE VON GUANAJA-SCHOKOLADE
KIRSCHSORBET • HERZKIRSCH AM STIEL

48

DIE GOLDENE JAHRESZEIT [VEGETARISCH]

KÜRBISCREMESUPPE

CHILLI-CRANBERRY-LAKRITZ

SPIRALNUDELN

KARAMELL STECKRÜBEN • GESCHMOLZENER GORGONZOLA-DOLCE
GEGRILLTE SHIITAKE PILZE

KONRADS BIRNE

BIRNENMOUSSE MIT OPALY-SCHOKOLADE • GRÜNES APFELSORBET • BIRNEN-KAVIAR

42

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

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

KINDER KARTE

KIDS MENUE

| | |
|----------------------------|------|
| MARRIOTT BURGER MIT POMMES | 18 |
| MARRIOTT BURGER WITH FRIES | 18 |
| <hr/> | |
| PENNE BOLOGNESE | 15,5 |
| PENNE BOLOGNESE | 15,5 |
| <hr/> | |
| TAGESSUPPE | 8,5 |
| DAILY SOUP | 8,5 |
| <hr/> | |
| POMMES | 4,5 |
| FRIES | 4,5 |

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

MENUS

INNOVATION

MACKEREL TATAR

SMOKED PUMPERNICKEL • AVOCADO MOUSSE • MALT BEER VINAIGRETTE
GLASSWORTS • BEETROOT MUSTARD SORBET

“OLDENBURGER” DUCK BREAST

LUKEWARM CHESTNUT SALAD • RED CABBAGE • CELERY MOUSSE • POMEGRANATE GRAVY

BLACK FOREST CHERRY

GUANAJA CHOCOLATE MOUSSE • CHERRY SORBET • HEART-CHERRY LOLLY

48

THE GOLDEN SEASON [VEGETARIAN]

PUMPKIN CREAM SOUP

CHILI-CRANBERRY-LICORICE

FUSILLI

CARAMEL TURNIP • MELTED GORGONZOLA-DOLCE • GRILLED SHIITAKE MUSHROOM

KONRAD'S PEAR

PEAR MOUSSE WITH OPALY-CHOCOLATE • GREEN APPLE SORBET • PEAR CAVIAR

42

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

VORSPEISEN

MAKRELEN TATAR 16,5

GERÄUCHERTER PUMPERNICKEL • AVOCADO-MOUSSE • MALZBIER-VINAIGRETTE
MEERESBOHNEN SALAT • ROTE BETE-SENF SORBET

ZIEGENKÄSE CRÊME BRÛLÉE 14

HOKKAIDOKÜRBIS-MARK • FELDSALATSPÖSSLINGE • APFELMOST

FEINE KALBSFILETSCHNITZELN 17,5

SAUTÉ VON PÉTONCLES MUSCHELN • BRONZE FENCHEL KRAUT • ZUCKERSCHOTEN
GEBACKENE KAPERN

SUPPEN

RINDER CONSOMMÉ 10

GEPÖKELTE OCHSENBRUST • WURZELGEMÜSE • MEERRETTICH

KÜRBISCREMESUPPE 9

CHILLI-CRANBERRY-LAKRITZ

ZWISCHENGÄNGE

RISOTTO [VEGAN] 16,5

STEINPILZE • BERGLINSEN • BUTTER KÜRBIS • KNUSPER KASTANIEN

KANINCHEN LEBER AN PFLAUMENESSIGJUS 17

ROSENKOHLBLÄTTER • MANDEL GUGELHUPF

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

DESSERT

BLACK FOREST CHERRY 14

GUANAJA CHOCOLATE MOUSSE • CHERRY SORBET • HEART-CHERRY LOLLY

KONRAD'S PEAR 10

PEAR MOUSSE WITH OPALY-CHOCOLATE • GREEN APPLE SORBET • PEAR CAVIAR

DESSERT RECOMMENDATION 11

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

DESSERT

SCHWARZWÄLDER KIRSCH 14

MOUSSE VON GUANAJA-SCHOKOLADE • KIRSCH SORBET • HERZKIRSCH AM STIEL

KONRADS BIRNE 10

BIRNENMOUSSE MIT OPALY-SCHOKOLADE • GRÜNES APFEL SORBET • BIRNEN KAVIAR

DESSERT EMPFEHLUNG DES TAGES 11

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

STARTERS

MACKEREL TATAR 16,5

SMOKED PUMPERNICKEL • AVOCADO MOUSSE • MALT BEER VINAIGRETTE • GLASSWORT SALAD
BEETROOT MUSTARD SORBET

GOAT CHEESE CRÈME BRULÉE 14

HOKKAIDO PUMPKIN • LAMB'S LETTUCE • CIDER

VEAL TENDERLOIN SLICES 17,5

SAUTÉ OF MUSSELS • BRONZE FENNEL HERB • SUGAR BEADS • BAKED CAPS

SOUPS

BEEF CONSOMME 10

SALTED BRISKET OF BEEF • ROOT VEGETABLES • HORSERADISH

PUMPKIN CREAM SOUP 9

CHILI-CRANBERRY-LICORICE

ENTREE

RISOTTO [VEGAN] 16,5

MUSHROOMS • LENTILS • BUTTERNUT PUMPKIN • CRISPY CHESTNUTS • SORREL

RABBIT LIVER IN PLUM VINEGAR 17

SPROUTS • ALMOND „GUGELHUPF“

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

FLEISCHGERICHTE

TOMAHAWK STEAK VOM BENTHEIMER SCHWEIN_{CA500G} 50

CHICORÉE SOUS VIDE • LIMONEN BARBECUE • KARTOFFEL-MOUSSELINE

RINDERFILET _{CA160G} 42

FOIE GRAS • WIRSING • KARTOFFELPÜREE

OLDENBURGER ENTENBRUST 25

LAUWARMER SALAT VON KASTANIEN • ROTKOHL • SELLERIE MOUSSE • GRANATAPFEL JUS

SCHULTER VOM EIFLER-REHBOCK 27,5

ROSENKOHL • BUTTERSPÄTZLE • HERBSTPILZE • PREISELBEER-KOMPOTT

FISCHGERICHTE

LABSKAUS UND KABELJAUFILET 26,5

HERING • SPIEGELEI CANAPES • WINTERGEMÜSE IN ESSIGSUD

FÄRÖER LACHS 29

MONSCHAUER RIESLING-SENFÜREE • KNUSPER KARTOFFELN
SAUERKRAUT-ESTRAGON-ESPUMA

VEGETARISCH

SPIRALNUDEL 19

KARAMELL STECKRÜBEN • GESCHMOLZENER GORGONZOLA-DOLCE
GEGRILLTE SHIITAKE PILZE

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

MEAT DISHES

TOMAHAWK STEAK FROM "BENTHEIMER" PORK _{ABOUT 500G} 50

CHICORY SOUS VIDE • LIME BARBECUE • POTATO MOUSSELINE

BEEF FILET _{ABOUT 160G} 42

FOIE GRAS • SAVOY • MASHED POTATOES

"OLDENBURGER" DUCK BREAST 25

LUKEWARM CHESTNUT SALAD • RED CABBAGE • CELERIAC MOUSSE • POMEGRANATE GRAVY

"EIFLER" VENISON SHOULDER 27,5

SPROUTS • BUTTER SPAETZLE • MUSHROOMS • CRANBERRY COMPOTE

FISH DISHES

LOBSCOUSE AND COD FISH FILET 26,5

HERRING • FRIED EGG CANAPES • WINTER VEGETABLES IN VINEGAR STOCK

FAROESE SALMON 29

"MONSCHAUER" RIESLING MUSTARD PUREE • CRISPY POTATOS
SOURCROUT-TARRAGON-ESPUMA

VEGETARIAN

FUSILLI 19

CARAMEL TURNIP • MELTED GORGONZOLA-DOLCE • GRILLED SHIITAKE MUSHROOM

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