

WEIN, PORTWEIN, SHERRY, WERMUT

Hauswein rot/rosé/weiß-trocken/weiß-süß, Portwein, Sherry, Wermut | 4,2

Offene Weine: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot oder Negroamaro & Cabernet Sauvignon | 5,2

Malbec Reserva | 6,5

Vintage Portwein | 5,7

Piccolo Cava 18,75 cl | 8,8

Flasche Hauswein rot/rosé/weiß | 20

Flasche Champagner | 65

MOCKTAILS & COCKTAILS

Crodino - spritz (alkoholfrei) | 5,8

Fluere - tonic (alkoholfreier Gin Tonic) | 6,3

Aperol - spritz, Hugo - spritz | 6,1

APERITIVE & LIKÖRE

Safari, Passoã, Pisang Ambon, Malibu, Blue Curaçao, Piña Colada, Boswandeling | 3,7

Baileys, Sambuca, Amaretto, Kahlúa, Pernod, Ricard | 4,3

Licor 43, Licor 43 orochata, Tia Maria, Frangelico, Limoncello | 4,3

Drambuie, Cointreau, Grand Marnier, Dom Bénédicte, Southern Comfort | 4,6

SPIRITUOSEN

Zitronenbranntwein, Vieux, Zuidam Jonge Jenever, Johannesbeer-Jenever, Beerenburg | 3,9

Wodka, Campari, Bacardi Rum, Calvados, Tequila | 4,2

Eierlikör, Zuidam Korenwijn | 4,2

Zuidam Oude Jenever, Apfelkorn, Jägermeister, Underberg, Schrobbeleer | 4,2

Gin London no 1, Tanqueray London dry gin, Grappa Julia, Gospel Dutch Gin, Langdom Gin | 4,7

WHISKEY, WHISKY & BOURBON

Jameson, Famous Grouse, Ballantine's | 4,5

Johnnie Walker Red Label, Jim Beam, Four Roses, Jack Daniel's | 4,7

Glenfiddich, Johnnie Walker Black Label, Chivas Regal, Dimple | 5,5

Glenmorangie, Bushmills, Highland Park | 6,2

Talisker, Glenkinchie, Clynelish, Glen Elgin, Coal Ila | 6,9

COGNAC, ARMAGNAC

Armagnac Janneau | 4,5

Courvoisier vs, Martell vs | 5,5

Courvoisier vsop, Martell vsop, Hennessy vsop | 6,3

Rémy Martin xo | 15,7

HEIßGETRÄNKE

Kaffee, Tee, Espresso | 2,7

Cappuccino, Milchkaffee, Espresso Macchiato | 2,9

Latte Macchiato, Frische Pfefferminz Tee, Frische Ingwertee | 3,4

Eis Kaffee | 4

Café De Waag, Irish Coffee, Spanish Coffee, French Coffee, Italian Coffee | 5,6

Heiße Schokolade | 3,1

Kaffee mit Pralinen | 4,5

Kaffeeariation mit Sirup nach Wahl: Zimt, Vanille, Haselnuss, Salzkaramell, Gingerbread, weisse Schokolade | 0,5 +

Kaffeeariation mit Hafermilch | 0,4 +

MILCHPRODUKTE

Milch, Buttermilch | 2,5

Fristi, Schokolade | 2,7

SOFTDRINKS

Pepsi Cola, Pepsi Max, Sisi Sinas, 7up, Mineralwasser, Stilles Wasser | 2,8

Royal Club Cassis, Royal Club Ginger Ale, Rivella, Royal Club Bitter Lemon, Royal Club Tonic, Royal Club Ginger beer | 2,9

Royal Club Apfelsaft, Royal Club Tomatensaft, Rivella Light Cranberry, Ranja | 2,9

Russel & co rose Lemonade, Russel & co spiced orange Lemonade, Russel & Co Sicilian Lemonade | 3,3

FrISChe Orangensaft, Ice Tea, Ice Tea Green, DubbelfrISS Apfel-pfirsich | 3,3

Apfelschorle, crodino | 3,9

Große Flasche Mineralwasser oder Stilles Wasser | 5,5

BIER VOM FASS

Veltins | 2,7

Vedett extra white, Bolleke de koninck | 4

De Waag urblondes Hanzebier | 4,8

Duvel | 4,9

Wir haben auch wechselnde Fassbiere!

FLASCHENBIERE

Veltins 0,0%, Radler 0,0%, Radler | 3,4

Leffe Blond, St. Louis Kriek, Liefmans Fruitesse, Texelse Skuumkoppe | 4,3

Leffe Bruin, Brugse Zot Dubbel, Brugse Sportzot | 4,6

La Chouffe, Duvel | 4,8

Westmalle Dubbel | 4,9

Jopen Mooie Nel, Gouden Carolus Hopsinjoor, Tank 7, Kasteelbier Donker,

Weihenstephaner Hefeweissbier Alcoholfrei 0,5 l., Jopen hop zij met ons Glutenfrei Bier | 5,5

Westmalle Tripel, Tripel Karmeliet, Tripel Kanunnik, Straffe Hendrik Tripel, Pauwel Kwak | 5,2

Hopus, Weihenstephaner Hefeweissbier 0,5 l., Ayinger Bräuweise 0,5 l., Orval, Barbar | 5,5

Rocheport 10, St. Bernardus abt 12, Bush Amber | 5,8

BRÖTCHEN HELL ODER DUNKEL *(bis 17 Uhr)*

Brötchen mit jungem Bauern-Käse | 6,7 ✓

Brötchen mit gereiftem Reypenaer-Käse | 6,9 ✓

Brötchen mit warmen Brie, Honig und Mandeln | 7,9 ✓

Brötchen Gesund mit Käse, Schinken, Tomate, Gurke und Ei | 7,9

Brötchen Kürbis-Hummus mit geröstetem Gemüse und Granatapfel-Dressing | 9 

Brötchen mit traditionell geräuchertem Lachs, roten Zwiebeln, Kapern und Parmesan-Mayonnaise | 10

Brötchen Rinder-Capparcio mit Rucola und Pesto | 11

Brötchen geräucherter Wildschweinschinken mit Sauerkrautsalat und Senfmayonnaise | 11

Brötchen des Monats | 9

WARME LUNCHGERICHTE *(bis 17 Uhr, ausgenommen Krokette und Burger)*

Toast Käse | 4,7 ✓

Toast mit Käse/Schinken | 4,9

Italienischer Toast: Tomatenbrot mit Serrano-Schinken, Mozzarella, Tomate und Pesto | 6,1 möglicherweise auch ✓

Spiegeleier auf Brot mit Schinken, Käse, Roastbeef | 8,5

Spiegeleier auf Brot mit geräuchertem Lachs und schwarzen Oliventapenade | 10,5


Bauernomelett mit Gemüse, Kartoffeln und Speck | 9,5

Traditionelle Rindfleisch-Krokette (2) auf Brot | 8,9

Traditionelle Gemüse-Krokette (2) auf Brot | 8,9 ✓

Hamburger auf Brot, serviert mit Spiegelei, Champignons, Zwiebelringen und gewürzten Pommes Frites | 12,5

Gebratene Hähnchenleber flambiert mit Madeira und Rahm, mit Pilzen, Zwiebeln und Speck | 10,5

Brötchen Kürbis-Burger mit leicht scharfer Tomatensalsa, serviert mit gewürzten Pommes und Salat | 11,5 

Brötchen Pulled wild boar (Wildschwein) mit süß-saurem Rotkohl und BBQ-Soße | 11,5

TAPAS

Platte mit warmen und kalten Speisen (ab 2 Personen) Preis p.P. | 9,6

PFANNKUCHEN *(bis 17 Uhr)*

natur | 6,7 ✓

Apfel, Rosinen und Zimt | 8,6 ✓

Speck | 8,6

Käse und Ananas | 9 ✓

Burgundisch mit Speck, Käse, Paprika, Zwiebeln und Champignons | 10

VORSPEISE

Salat mit lauwarmer Makrele, Rübenmayonnaise und süß-saurer Gurke | 10,5

Salat mit hausgeräucherter Wildente, serviert mit Ponzu-Soya-Dressing | 11,5

Hirschcarpaccio mit Trüffelmayonnaise | 12,5


Tartar von roter Bete mit veganer Fetacrème und Birnenkompott | 10,5 

SALATE

Salat mit Räucherlachs **oder** Kürbis mit süßsaurem Fenchel und Senf-Dill-Dressing | 12,5 möglicherweise auch 

Salat mit gebratenen Wildfleischstücken, serviert mit asiatischem Dressing | 13,5

Salat mit geräuchertem Hähnchen, Brie, Walnüssen und Curry-Dressing | 12,5


Salat mit warmen Ziegenkäse, Nüssen und Honig-Dressing | 12,5 

SUPPEN

Doesburgse Senfsuppe mit Frühlingszwiebeln und Räucherforelle | 6,1

Doesburgse Senfsuppe mit Frühlingszwiebeln und leicht gebratenen Speckwürfeln | 5,9

Duo von Doesburgse Senfsuppe | 6,3

Doesburgse Senfsuppe auf vegane Art | 5,9 

Suppe von Sellerie mit Walnuss-Crunch | 6 

Wildrahmsuppe mit Fleischbällchen vom Hirsch und Liebstöckel | 6,5

Die Küche ist täglich von 11.00 Uhr bis 21.30 Uhr geöffnet.


Haben Sie eine Allergie oder Intoleranz? Lassen Sie es uns wissen!


HAUPTSPEISEN

Ganze Forelle (wenig Gräten) mit Soße auf Basis von Öl, Knoblauch, Kräutern, Cherrytomaten und Kapern | 22,5
Holländisches Welsfilet mit Doesburgser-Senf-Kräuterkruste | 21,5
In Rahmbutter gebratene ganze Seeszunge (ca. 450 Gr.) | Tagespreis
Fang des Tages | 22

Gebratenes Tournedos mit Rotweinsauce | 31,5
Rindersteak-Streifen oder gewürzte Hühnerschenkel auf mexikanische Art, serviert mit Tortillas, geschmorte Paprika, marinierte Tomaten, Guacamole und Sauerrahm | 24
Gebratene Rehfleischwürfel mit Schoko-Cranberry-Soße | 26
Wildentenbrust mit Orangen-Soße | 26,5
Traditioneller Schmor-Wildeintopf | 22
Spareribs in einer süß-würzigen Marinade, serviert mit verschiedenen Soßen, Salat und Pommes Frites | 23
Saté-Spieß von Schweinefilet, serviert mit hausgemachter Saté-Soße, Sauergemüse, Pommes Frites und Röstzwiebeln | 21
Orrichette-Nudeln mit Kürbis, Champignons und Hähnchenschenkel | 19,5

Vegan-Special des Monats | 19 

Orrichette-Nudeln mit Kürbis, Champignons und veganem Prosciutto-Käse | 20 

Käsefondue mit blanchiertem Gemüse, verschiedenen Brotsorten und Salat (mind. zwei Personen) | 23,5 p.p. 

Hanse-pott | 16

Hanse-menü | 31

*Die Küche ist täglich von 11.00 Uhr bis 21.30 Uhr geöffnet.
Haben Sie eine Allergie oder Intoleranz? Lassen Sie es uns wissen!*

DESSERTS

- Carrotcake mit Karamellsoße und Walnuss-Joghurt-Eis | 8 ✓
- Feigenbavarois mit Speckkuchen | 8,5 ✓
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Lebkuchensoße und Crunchy Zimteis | 9 ✓
- Dame Blanche | 7,1 ✓
- Vanilleeis mit warmen Kirschen | 7,6 ✓
- Sorbet | 7,1 ✓
- Petit Grand Dessert | 9 ✓
- Käseplatte | 11 ✓

KUCHEN

- Hausgemachter Apfelkuchen | 3,7 ✓
- Hausgemachte Schokoladen-Torte | 3,8 ✓
- Hausgemachte Monchou-Torte | 4,4 ✓
- Schlagsahne | 1 ✓

HÄPPCHEN

- Baguette mit Kräuterbutter | 4,5 ✓
- Oliven & Feta | 7,5 ✓
- Käse mit Doesburgsem Senf | 7 ✓
- Käseplatte (bis 21.30 Uhr) | 11 ✓
- Tortillachips mit Guacamole und pikanter Soße | 7 ✓
- Bitterballen mit ‚Doesburgsche Senf‘ , 8 Stck. | 6,5
- Bamibällchen von ‚Kruutje‘ aus Velp, 6 Stck. | 7
- Käse-sticks, 8 Stck. | 8,4 ✓
- Panierte Garnelen, 8 Stck. | 7,4
- Vlammetjes; Scharfe Frühlingsröllchen, 8 Stck. | 8,4
- gemischte ‚Borrelgarnituur‘ | 16
- Gemischte warmen Snacks | 9,5
- Brot mit verschiedenen Tapenaden | 8 ✓

KINDERKARTE

Sandwich mit Schinken, Käse, Schokostreuseln oder Nutella | 3,2

Teller Pasta mit Lachsfilet | 8,8

Teller mit Pasta Bolognese | 8,8

Teller mit Pommes Frites und einem Snack auf Spieß (Würstchen und Chicken Nugget) | 6,8

Teller mit Pommes Frites und einem Mega-Knackwürstchen | 6,8

Pfannkuchen für Kinder | 5,9

NACHTISCH

Kinder-Eis | 4,3

Schale mit frischem Obst und Sahne | 4,3



*Die Küche ist täglich von 11.00 Uhr bis 21.30 Uhr geöffnet.
Haben Sie eine Allergie oder Intoleranz? Lassen Sie es uns wissen!*

DE WAAG DAMALS UND HEUTE

DOESBURG hat seit mehreren Jahrhunderten den Handel ausgeübt. Dies mit Folge der Tatsache das sie im Jahre 1447 der Hanse zu traten. Dieses Bündnis diente als Schutz der Städte gegen die vielen Räubereien die damals statt fanden.

Händler mussten auf die eingehende Ware Steuern an die Stadt Doesburg zahlen. Zu dieser Zeit geschah dies nach Gewicht. So entstand ein Bedarf für einen Ort, wo die Waren gewogen werden konnten. So ist im Jahre 1478 ist 'De Waag' van Doesburg dann auch in Nutzung genommen .

Wo viele Menschen sich versammeln, wird es schnell gemütlich. Sowieso in der Zeit - wir reden über das 15. Jahrhundert- gehörte ein Bier dazu. Wasser enthielt damals so viele Keime, dass Bier das Volksgetränk war. Es war damals dann auch sehr üblich, dass Arbeitnehmer einen Teil ihres Lohnes in Bier ausgezahlt bekamen. So entstand 'De Waag' als Kombination aus einem Waagegebäude- und Stadtbierhaus.

De Waag ist auf diese Art und Weise der zentrale Treffpunkt von Doesburg geworden. Dies ist eigentlich nie wesentlich über die Jahrhunderte hin verändert. In den letzten 5 Jahrhunderten hatte dieses Gebäude ausschließlich eine gastfreundliche Bestimmung, als Herberge, Café und Restaurant. De Waag ist damit die älteste Gastwirtschaft der Niederlande. Aus diesem Grund ist De Waag deshalb im Guinness Book of Records aufgeführt.

*Das älteste niederländische Café-Restaurant
De Waag in Doesburg, Gelderland.
Erbaut als Waage Annex Herberge im Jahre 1478,
Ist es seitdem kontinuierlich als (obwohl später
nicht mehr als Waage) im Einsatz gewesen.*

In 'DE WAAG' sind Sie immer herzlich Willkommen für einen Snack und ein Getränk. Wir versorgen gerne Ihr Mittagessen, Abendessen, Tagung oder Feier. In den Sommermonaten laden wir Sie gerne auf unserer gemütlichen Terrasse mitten im historischen Zentrum von Doesburg ein. De Waag ist täglich ab 10.00 Uhr geöffnet. Sie können Ihre Freunde und Familie mit einem Geschenkgutschein von De Waag überraschen, diese sind erhältlich in Höhe von €10,00, €25,00 und €50,00.

IHRE FEIER, TAGUNG, SEMINAR ODER KURS IN DER ÄLTESTEN GASTWIRTSCHAFT IN DEN NIEDERLANDEN

Unser wunderschöner Betrieb eignet sich für jeden Anlass. Haben Sie eine kleine oder große Gesellschaft. De Waag bietet Ihnen Platz für bis zu 200 Personen. Durchlaufen Sie einfach dieses schöne alte Gebäude und fühlen Sie die Atmosphäre der verschiedenen Räume. Sehen Sie hier die Übersicht über die maximale Kapazität pro Räumlichkeit:

Mittelalterlicher Gewölbekeller:	55 Personen	Etage: -1
Heerenkamer:	12 Personen	Etage: 0
Probierlokal:	24 Personen	Etage: 0
Opkamer:	60 Personen	Etage: 1
Café De Hooge Saal:	45 Personen	Etage: 2
Hooge Saal:	200 Personen	Etage: 2

BIERE IM STADTSBIERHAUS DE WAAG

Unser Name lässt es bereits vermuten; De Waag ist stolz auf seine Biere! Das macht auch Sinn. De Waag ist immerhin ein "Bierhaus" im Ursprung. Und wir durften uns ausbreiten zu einem Grand-Café Restaurant; die Biere sind noch immer in all ihrer Vielfalt in unserem Sortiment zu finden. Derzeit zapfen wir 8 verschiedene Biere und präsentieren wir mehr als 35 Biere in der Flasche. Lassen Sie sich überraschen von unserem umfangreichen Angebot! Genießen Sie einfach!

De Waag organisiert das ganze Jahr über Bier-Verkostungen von verschiedenen Brauereien. Fragen Sie ruhig nach weiteren Informationen an unsere Mitarbeiter von De Waag.

WEIN-ODER BIER VERKOSTUNGEN IN DE WAAG

Sie können bei De Waag auch mit Ihrer eigenen Gesellschaft eine Wein-oder Bier Verkostung halten. Unter Begleitung eines Profis genießen Sie einen Nachmittag oder Abend lang von verschiedenen Weinen und Bieren, die wir anbieten. Sie können solch eine Verkostung auch im Stil eines Themas wählen wie zum Beispiel *eine Reise um die Welt*, oder Sie entscheiden sich um ein bestimmtes Weingebiet zu entdecken. Ihre eigene Verkostung kann komplett in Stil kombiniert werden mit lokalen Häppchen oder einem reichhaltigen Buffet. Genug Möglichkeiten!

CATERING ODER VERANSTALTUNGSSERVICE

Mit ihrer langjährigen Erfahrung können die Mitarbeiter von De Waag auch die Organisation von einer Feier, Buffet oder BBQ bei ihnen zu Hause oder einem anderen Standort in vollem Umfang übernehmen. Wenn Sie mehr hierüber wissen möchten, dann vereinbaren wir gerne einen Termin mit Ihnen. Zusammen sorgen wir für einen unvergesslichen Moment.