

WIJN, PORT, SHERRY & VERMOUTH

huiswijn rood/rosé/wit/zoet-wit, port, glühwein, sherry, vermouth | 4,6
speciale wijnen per glas: chardonnay, sauvignon blanc, merlot, negroamaro & cabernet sauvignon | 5,6
chenin blanc, malbec reserva | 7
vintage port | 6
glas prosecco | 5,1
fles huiswijn rood/rose/wit | 22
fles champagne, brut | 66

MOCKTAILS & COCKTAILS

crodinospritz (alcoholvrij) | 6,1
fluere-tonic (alcoholvrije gin-tonic) | 6,8
aperol spritz, hugo spritz | 6,8

APERITIEVEN & LIKEUREN

safari, passoã, pisang ambon, malibu, blue curaçao, piña colada, boswandeling | 4
baileys, sambuca, amaretto, kahlúa, pernod, ricard | 4,6
licor 43, licor 43 orochata, tia maria, frangelico, limoncello, campari | 4,6
drambuie, cointreau, grand marnier, dom bénédictine, southern comfort | 4,9

GEDISTILLEERD

citroenbrandewijn 40 cc, vieux 40 cc, zuidam jonge jenever 40 cc, bessenjenever 40 cc, berenburg 40 cc | 4,2
wodka, campari, bacardi rum, calvados, tequila | 4,5
advocaat 50 cc, zuidam corenwijn 40 cc | 4,5
zuidam oude jenever 40 cc, apfelkorn 40 cc, jägermeister 40 cc, underberg 40 cc, schrobbeler 40 cc | 4,5
gin london no 1, tanqueray london dry gin, grappa julia, gospel dutch gin, langdom gin, bacardi carte negro | 4,9

WHISKEY, WHISKY & BOURBON

jameson, famous grouse, ballantine's | 4,9
johnnie walker red label, jim beam, four roses, jack daniel's | 5,2
glenfiddich, johnnie walker black label, chivas regal, dimple | 5,9
glenmorangie, bushmills, highland park | 6,5
talisker, glenkinchie, clynelish, glen elgin, coal ila | 7,3

COGNAC, ARMAGNAC

armagnac janneau | 4,9
courvoisier vs, martell vs | 5,8
courvoisier vsop, martell vsop, hennesy vsop | 6,8
rémy martin xo | 16

WARME DRANKEN

koffie, thee, espresso | 2,9

cappuccino, koffie verkeerd, espresso macchiato | 3,2

latte macchiato, verse muntthee, verse gember thee | 3,7

ice coffee | 4,3

café de waag, irish coffee, spanish coffee, french coffee, italian coffee | 6

warme chocomel | 3,3

koffie met 3 bonbons | 6

koffievariatie met siroop naar keuze: kaneel, vanille, hazelnoot, karamel, salted karamel, gingerbread, witte chocolade | 0,5 +

koffievariatie met havermelk | 0,4 +

ZUIVEL

melk, karnemelk | 2,7

fristi, chocomel | 3,2

FRISDRANKEN

pepsi cola, pepsi max, sisi sinas, 7up, sourcy rood, sourcy blauw | 3,1

royal club cassis, royal club ginger ale, rivella, royal club bitter lemon, royal club tonic, royal club ginger beer | 3,2

royal club appelsap, royal club tomatensap, rivella light cranberry, ranja | 3,2

russel & co rose lemonade, russel & co spiced orange lemonade, russel & co sicilian lemonade | 3,5

ice tea, ice tea green, dubbelfrisss appel/perzik | 3,6

verse jus d'orange, apfelschorle, crodino | 4,2

fles tafelwater: sourcy rood of blauw | 6

BIER VAN DE TAP

veltins | 3

vedett extra white, bolleke de koninck | 4,2

de waag oerblond hanzebier | 4,9

duvel | 5,1

Vraag gerust naar onze 7 wisseltaps of onze flesspecial van de maand

BIER OP FLES

veltins 0,0, radler 0,0, radler | 3,7

leffe blond, st. louis kriek, liefmans fruitbier, texelse skuumkoppe | 4,6

leffe bruin, brugse zot dubbel, brugse sportzot, grevensteiner | 4,9

la chouffe, duvel | 5,1

westmalle dubbel | 5,2

jopen mooie nel, gouden carolus hopsinjoor, tank 7, kasteelbier donker,

weihestephaner hefeweissbier alcohol frei 0,5 l., jopen hop zij met ons glutenvrij bier | 5,9

westmalle tripel, tripel karmeliet, tripel kanunnik, straffe hendrik tripel, pauwel kwak | 5,6

hopus, weihestephaner hefeweissbier 0,5 l., ayinger bräuweisse 0,5 l., orval, barbar | 5,9

rochefort 10, st. bernardus abt 12, lowlander ginger & kaffir lime, bush amber | 6,1


BROODJES WIT OF BRUIN (tot 17:00 uur)

broodje jong belegen boerenkaas | 7,5 ✓

broodje oude kaas, reypenaer | 7,8 ✓


broodje warme brie met honing en amandelen | 8,6 ✓

broodje gezond met kaas, ham, tomaat, komkommer en ei | 8,6 evt. ook ✓

broodje auberginehummus met zontomaat, basilicum en griekse vegan yoghurt | 9,5 

sandwich met tonijnsalade (getoast brood) | 9,5

broodje rundercarpaccio met rucola en pesto | 13,5

broodje wild zwijnsham met zuurkoolsalade en mosterdmayonaise | 12,8 

broodje van de maand | 9,5

WARME LUNCHGERECHTEN (tot 17:00 uur m.u.v. kroketten en burgers)

tosti kaas | 5,5 ✓

tosti ham/kaas | 5,8

italiaanse tosti: tomatenbrood met serranoham, mozzarella, tomaat en pesto | 7,3 evt. ook ✓

uitsmijter ham, kaas, rosbief | 9,5

uitsmijter zalm met zwarte olijventapenade | 12,8

boerenomelet met groenten, aardappel en spek | 10,5 evt. ook ✓

gebakken kippenlevertjes afgeblust met madeira en room, met champignons, ui en spekjes | 12


ambachtelijke wildkroketten (2) op brood | 11 

ambachtelijke rundvleeskroketten (2) op brood | 10


ambachtelijke groenten kroketten (2) op brood | 11 ✓

hamburger op brood geserveerd met gebakken ei, champignons, uienringen en gekruide frietjes | 14,5

broodje pompoenburger met gebakken ei, uienringen en champignons, geserveerd met gekruide frietjes en salade | 14,5 ✓ of 

wild hotdog met zoetzure rode kool, pickles en chipotlemayonaise | 12 

gegratineerde kastanjechampignons op toast | 13 ✓


wild 12- uurtje (boterham met wildkroket, mini broodje met wildzwijnsham, kopje wild goulashsoep) | 14 

TAPAS


plate van warme en koude gerechten (v.a. 2 personen) prijs p.p. | 11

PANNENKOEKEN (tot 17:00 uur)

natuurlijk | 7 

appel, rozijnen en kaneel | 9 


spek | 9

kaas en ananas | 9,5 


bourgondisch, met spek, kaas, paprika, ui en champignons | 11

VOORGERECHTEN


salade met gerookte forel, appel, krokante spekreepjes en ingelegde venkel | 11,5


quinoa salade met gerookte wilde ganzenborst, appelstroop en hazelnoot | 12 

rundercarpaccio met pesto, zongedroogde tomaten en parmezaanse kaas | 13,5


mini pasteitjes met een ragout van paddenstoelen | 9,5 

SALADES

oosterse salade met gamba's of met wild zwijnspluntjes | 14 

gevulde quinoa salade met warme courgettekoekjes | 12 

salade met gerookte kipfilet, brie, walnoot en kerriedressing | 13,5

salade met warme geitenkaas, noten en honing | 13,5 

SOEPEN


doesburgse mosterdsoep met lente-ui en gerookte forel | 6,5

doesburgse mosterdsoep met lente-ui en licht uitgebakken spekjes | 6,3

duo van doesburgse mosterdsoep | 6,7

doesburgse mosterdsoep op veganistische wijze | 6,3 

franse uiensoep met een kaascrouton van gruyere | 6,1  evt. ook 

wild goulashsoep | 6,8 

*Onze keuken is open van 11.00 uur tot 21.30 uur.
Heeft u een intolerantie of allergie? Meld het ons.*

HOOFDGERECHTEN


gebakken colin royalhaas met anti boise | 26

gebakken schelvisfilet met een romige saus van doesburgse mosterd | 24,5


in roomboter gebakken hele zeetong (ca. 400 gr.) | dagprijs


vangst van de dag | 23,5


gebakken kogelbiefstuk met rode wijn portsaus | 27

biefstukreepjes of gekruide kippendijen op mexicaanse wijze, geserveerd met tortilla's, gestoofde paprika, gemarineerde tomaat, guacamole en zure room | 26,5 evt. ook 

ambachtelijke hazenpeper met aardappelpuree en rode kool | 26 

reebiefstukjes met vlierbessen-kriek lambieksaus | 29,5 

hazebout met vadouvansaus | 32 


wild zwijnsfilet puntjes met shi-i-takeroomsaus | 23,5 

spareribs in een zoet-pittige marinade, geserveerd met diverse sausjes, salade en frites | 26,5

saté van de haas, geserveerd met huisgemaakte satésaus, atjar tjampoer, frites en gebakken uitjes | 21,5

veganistische special van de maand | 20 

vegan bobotie geserveerd met wilde rijst | 21 

kaasfondue met geblancheerde groenten, diverse broodsoorten en salade (min. 2 personen) | 26,5 p.p. 

hanzepot | 16,5

hanzemenù | 34

*Onze keuken is open van 11.00 uur tot 21.30 uur.
Heeft u een intolerantie of allergie? Meld het ons.*

DESSERTS

- five spices bavarois met spekkoek en yoghurt-walnotenijs | 8,5 ✓
- rocky arretjescake met witte chocoladesaus, marshmallows en hazelnotencrunch | 9 ✓
- salted caramel panna cotta | 8,5 ✓
- dame blanche | 8 ✓
- ijs met warme kersen | 8 ✓
- sorbet | 8,1 ✓
- petit grand dessert | 9,5 ✓
- kaasplankje | 12 ✓

GEBAK

- huisgemaakte appeltaart | 3,9 ✓
- huisgemaakte chocoladetaart | 4 ✓
- huisgemaakte monchoutaart | 4,5 ✓
- slagroom | 1 ✓

BORRELHAPJES

- stokbrood met kruidenboter | 5 ✓
- olijven & feta | 8,5 ✓
- boerenkaas met doesburgse mosterd | 8 ✓
- kaasplankje (tot 21.30 uur) | 12 ✓
- tortillachips met guacamole en pikante saus | 7,5 ✓
- bitterballen met doesburgse mosterd, 8 st. | 7,5
- bamiballetjes van kruutje uit velp, 6 st. | 7,5
- kaasstengels, 8 st. | 8,9 ✓
- gepaneerde garnalen, 8 st. | 7,9
- vlammetjes, 8 st. | 8,7
- gemengd borrelgarnituur | 16,5
- warme hapmix | 10,5
- brood met diverse tapenades | 8,5 ✓

Onze keuken is open van 11.00 uur tot 21.30 uur. Borrelgarnituren serveren wij tot de laatste ronde.

DREUMESKAART

boterham met ham, kaas, hagelslag of chocoladepasta | 3,2

bordje pasta met zalmfilet | 8,8

bordje pasta bolognese | 8,8

bordje friet met een snackspiesje (frikandel en kipnugget) | 6,8

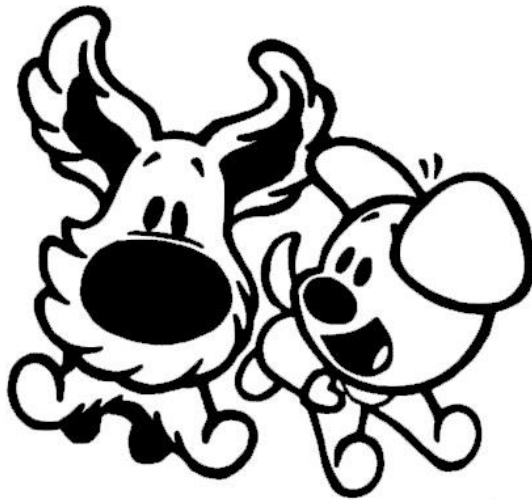
bordje friet met een mega knackworst | 6,8

kinderpannenkoek | 4,9

TOETJES

kinderijsje | 4,7

bakje vers fruit met slagroom | 4,3



*Onze keuken is open van 11.00 uur tot 21.30 uur.
Heeft u een intolerantie of allergie? Meld het ons.*

DE WAAG, TOEN EN NU

DOESBURG HEEFT SINDS verscheidene eeuwen koophandel gehad. Dit als gevolg van het feit dat zij zich in 1447 aansloot bij de Hanze. Dit verbond diende ter bescherming van de steden tegen de vele roverijen die er plaats vonden.

Handelaren moesten over de inkomende goederen belasting betalen aan de stad Doesburg. In die tijd gebeurde dit op basis van het gewicht. Vandaar dat er behoefte ontstond aan een plaats waar de goederen gewogen konden worden. In 1478 is De Waag van Doesburg dan ook in gebruik genomen.

Waar veel mensen bij elkaar zijn wordt het al snel gezellig. Zeker in die tijd - we spreken over de 15^e eeuw - hoorde daar een biertje bij. Water bevatte immers zoveel ziektekiemen dat bier de volksdrank was. Het was toen ook heel gebruikelijk dat arbeiders een gedeelte van hun loon uitbetaald kregen in bier. Zo is De Waag ontstaan als combinatie van weeggebouw en stadsbierhuys.

De Waag is op deze manier geworden tot de centrale ontmoetingsplaats van Doesburg. Dit is eigenlijk door de eeuwen heen nooit wezenlijk veranderd. Gedurende de laatste 5 eeuwen heeft het pand uitsluitend een gastvrije bestemming gehad als herberg, café en restaurant. De Waag is daarmee de oudste horecagelegenheid van Nederland. Om deze reden wordt De Waag dan ook vermeld in het Guinness Book of Records.

*Het oudste Nederlandse café-restaurant
is De Waag in Doesburg, Gelderland.
Gebouwd als waag annex herberg in 1478,
is het sindsdien onafgebroken als (hoewel later
niet meer als waag) in gebruik geweest.*

IN DE WAAG kunt u altijd terecht voor een hapje en een drankje. Wij verzorgen graag uw catering, lunch, diner, vergadering of feest. In de zomermaanden nodigen wij u uit op ons gezellige terras midden in het historische centrum van Doesburg.

DE WAAG OERBLOND HANZEBIER

Sinds 2020 heeft De Waag ook haar eigen speciaalbier. In samenwerking met Brouwerij Wentersch uit Winterswijk hebben we een prachtige "Oerblond" gebrouwen. Met veel trots serveren wij u ons eigen bier. Proef en geniet!

U kunt uw vrienden en familie verrassen met een cadeaubon van De Waag, deze is verkrijgbaar ter waarde van € 10,00, € 25,00 en € 50,00.

UW FEEST, VERGADERING, SEMINAR OF CURSUS IN DE OUDSTE HORECA GELEGENHEID VAN NEDERLAND

Ons prachtige bedrijf is bij uitstek geschikt voor elke gelegenheid. Heeft u een klein of groot gezelschap. De Waag biedt u ruimtes tot 200 personen. Loop eens rond door dit prachtige oude pand en voel en proef de ambiance van de verschillende ruimtes. Bekijk hieronder het overzicht van de maximale capaciteit per ruimte:

Middeleeuwse gewelvenkelder:	55 personen	etage: -1
Heerenkamer:	12 personen	etage: 0
Proeflokaal:	24 personen	etage: 0
Opkamer:	60 personen	etage: 1
Café de Hooge zaal:	45 personen	etage: 2
Hooge zaal:	200 personen	etage: 2

BIEREN BIJ STADSBIERHUYS DE WAAG

Onze naam doet het wellicht al vermoeden; De Waag is trots op zijn bieren! Dat is ook logisch. De Waag is van oorsprong immers een “bierhuys”. En we mogen dan inmiddels zijn uitgegroeid tot een grand-café restaurant; de bieren zijn nog steeds in al hun verscheidenheid in ons assortiment terug te vinden. Op dit moment tappen wij 8 verschillende bieren en presenteren wij meer dan 35 bieren op fles. Laat u verrassen door ons brede assortiment! Geniet!

De Waag organiseert het hele jaar door bierproeverijen van verschillende brouwers. Vraag gerust om meer informatie aan de medewerkers van De Waag.

WIJN- OF BIERPROEVERIJEN BIJ DE WAAG

U kunt bij De Waag ook met uw eigen gezelschap een wijn- of bierproeverij houden. Onder begeleiding van een professional geniet u dan een middag of avond lang van de verschillende wijnen en bieren die wij u aanbieden. U kunt zo’n proeverij ook helemaal in de stijl van een thema houden, zoals bijvoorbeeld een *Reis om de Wereld*, of u kiest ervoor om één bepaald wijngedebied helemaal uit te diepen. Uw eigen proeverij kan geheel in stijl worden gecombineerd met lokale hapjes of een uitgebreid buffet. Mogelijkheden genoeg!

CATERING OF EVENEMENTENSERVICE

Met hun ruime ervaring kunnen de mensen van De Waag ook de organisatie van een feest, buffet of BBQ bij u thuis of op een andere locatie volledig of gedeeltelijk uit handen nemen. Als u daar meer over wilt weten dan maken wij graag een afspraak met u. Samen zorgen we dan voor een onvergetelijk moment.