



WALDHAUS REINBEK

So schmeckt 2026

KULINARISCHER KALENDER

Der kulinarische Start ins Jahr:
Genussmomente von Januar bis Mai

3. Januar
bis 30. März
2026

HUMMERMENÜ

*im Restaurant,
buchbar für bis zu 10 Personen*

Tatar vom Hummer

Brioche | Crème fraîche | Estragon

Hummersuppe

Mango | Kerbel

½ kanadischer Hummer

getrüffelttes Kartoffelmousseline
Blattspinat | Beurre blanc

Yuzu-Matcha-Riegel

Kokosnusseiscreme | geröstete Schokolade

4-GÄNGE-MENÜ 85,- € p.P.

EXKL. GETRÄNKE

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:
telefonisch unter +49 40 727 52 0 oder
per Mail an waldhaus@waldhaus.de



18. Januar
2026

WILDE GAUMEN- FREUDE

Start 18:00 Uhr

DURCH WALD, WIESE, WASSER

Amuse: kleine Jägerschnitte

***Ente** | Feldsalat | Kürbis

***Taube** | Graupen | Traube

***Wildschwein** | Grill-Aromen | Rahmkraut

***Fasan** | Steckrübe | Majoran

***Reh** | Kiefer | Preiselbeere

***Feldhase** | Hochstammkohl | Thymian

***Gans** | Gewürzkraut | Birne

***Hirsch** | Knollensellerie | Trüffel

***Quitte** | Birke | Mais

WEINBEGLEITUNG

Amuse:

* Waldhaus-Cocktail

Weißwein:

* Weingut Künstler

2023 Hochheimer Stielweg

Riesling „alte Reben“

* Weingut J. Heger

2023 Weißburgunder „Sonett“

Rotwein:

* Weingut Woestkloof

2019 Syrah – Owner's Blend

10-GÄNGE-TASTING-MENÜ 109,- € p.P.

**10-GÄNGE-TASTING-MENÜ 149,- € p.P.
INKL. GETRÄNKE**

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:
telefonisch unter +49 40 727 52 0 oder
per Mail an waldhaus@waldhaus.de

MUSICAL-DINNER

29. Januar
2026

„ICH WAR NOCH NIEMALS
IN NEW YORK“

*im Saal Vierjahreszeiten
an Gesellschaftstischen*

Einlass 19:00 Uhr | Start 19:30 Uhr

3-Gänge-Menü

inkl. korrespondierender Getränke
(Sekttempfang, Wasser, Softgetränke,
Weißwein, Rotwein und Bier)


129,- € p.P. INKL. 3-GÄNGE-MENÜ

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung: telefonisch unter +49 40 727 52 0 oder per Mail an waldhaus@waldhaus.de

**Ich war noch
niemals in
New York**



Musical
Dinner
Das Original



14. Februar
2026

VALENTINSMENÜ

*im Restaurant,
buchbar für bis zu 10 Personen*

Rindertatar auf Brot von Knussbert
Wachtelei | Gurkenrelish

Lauchzwiebelsuppe
Garnele | Zitrone

Kalbsrückensteak
Schalotten-Jus | getrüffelter Wirsing
Rote-Bete-Gnocchi

Warmer Schokoladenkuchen
Himbeere | Vanille

4-GÄNGE-MENÜ 72,- € p.P.
EXKL. GETRÄNKE

4-GÄNGE-MENÜ 82,- € p.P.
INKL. 1 GLAS CHAMPAGNER

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:
telefonisch unter +49 40 727 52 0 oder
per Mail an waldhaus@waldhaus.de



SCHLESWIG- HOLSTEIN GOURMET FESTIVAL

6. und 7. März
2026

ZU GAST: DIRK HOBERG

im Saal Vierjahreszeiten | Beginn 18:30 Uhr

Lachstatar

Kaviar | gerauchte Crème fraîche
fermentierter Kohlrabi | Dill und Gurke

Geflämmt Zander

Spinat | Zwiebel | Nussbutterhollandaise

Kabeljau, sanft gegart

Fenchel | Muscheln | Krustentierschaum

Lammkeule, geschmort

Buchweizen | Sauerkraut

Wagyu aus Schleswig-Holstein

Sellerie | Kartoffeln | Pilze

Joghurt

Exotische Früchte | Vanille | Kaffir

6-GÄNGE-MENÜ 215,- € p.P.

**INKL. LANSON-CHAMPAGNEREMPfang UND
KORRESPONDIERENDER WEINE**

GASTKoch DIRK HOBERG
** RESTAURANT OPHELIA
IM HOTEL RIVA, KONSTANZ

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:
telefonisch unter +49 40 727 52 0 oder
per Mail an waldhaus@waldhaus.de

27. März
2026

WINZER-ABEND

ZU GAST: WEINGUT MARTIN KORELL

im Weinkeller

Start 18:00 Uhr, max. 22 Teilnehmer

Winzerbrot

Ziegenkäse | Rosinen-Chutney | Walnüsse

Bachkresse-Schaumsuppe

gebeizte Jakobsmuschel | Riesling-Sabayon

Skrei

Rahm-Sauerkraut | Trauben-Speck-Vinaigrette
Petersilienöl

Zweierlei vom Kalb

Portweinjus | Sellerie-Vanillepüree | Porree

Pochierter Apfel

Sanddorn-Sorbet | Hafer-Crumble

5-GÄNGE-MENÜ 149,- € p.P.

INKL. KORRESPONDIERENDER WEINE

WEINBEGLEITUNG

- * Riesling Brut Jahrgangssekt
- * Erste Lage Riesling 2023
- * Weißburgunder „500“ 2021
- * Spätburgunder Paradies 2019
- * Paradies Auslese 0,375l 2022

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:
telefonisch unter +49 40 727 52 0 oder
per Mail an waldhaus@waldhaus.de

3. bis 6. April
2026

OSTERMENÜ

*im Restaurant,
buchbar für bis zu 10 Personen*

Geräucherter Heilbutt
Brioche | Dill-Mayonnaise
eingelegter Apfel | Salatspitzen

Flüssige Frühlingskräuter
Garnele | Blüten

Gegrilltes Lammfilet
geröstete Knoblauchjus | Speck-Bohnen
Rosmarinkartoffeln

Gebrannte Crème mit weißer Schokolade
Waldmeister | Rhabarber

4-GÄNGE-MENÜ 69,- € p.P.
EXKL. GETRÄNKE

5. und 6. April
2026

OSTERBRUNCH

11:00 bis 13:30 Uhr im Saal Vier Jahreszeiten

Auszug aus dem Buffet:

Erlesener Heidehonig | Schinkenvariation
Konfitürenauswahl | angemachte Salate
Gesundes Müsli | Bio-Landmilch
bunte Ostereier | Rührei | Bacon

Konvolut von gebeiztem und geräuchertem Fisch
Büffel-Mozzarella | Mango | rosa Pfeffer
Vitello tonnato | Kapern | Salatspitzen
Salatbar | verschiedene Toppings | Dressings

Geschmorte Haxe vom Weidelamm in eigener Jus
Gebratene Perlhuhnbrust | Zitronen-Thymianjus
Kalbsragout mit Champignons
Gebratene Fischvariation | Noilly Prat
Frühlingsgemüse | Butter | Muskat
Kartoffelvariation aus der Region

Dessertvariation „à la Waldhaus“

59,- € p.P.

INKL. BEGRÜSSUNGSSEKT, KAFFEE UND TEE

35,- € p.KIND, 6-16 JAHRE (ALKOHOLFREI)

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:
telefonisch unter +49 40 727 52 0 oder
per Mail an waldhaus@waldhaus.de

17. April bis
18. Juni 2026

SPARGELMENÜ

*im Restaurant,
buchbar für bis zu 10 Personen*

Spargelmousse

Fjordlachs | Crostini | Kräuteröl | Salatspitzen

Spargelcremesuppe

gerösteter Katenschinken | Schnittlauch

Maispouardenbrust

Liebstockel | Spargelragout
gebackene Kartoffelkrapfen

Crème Brûlée

Erdbeer-Estragon-Ragout | Waldmeistereis

4-GÄNGE-MENÜ 69,- € p.P.

EXKL. GETRÄNKE

3-GÄNGE-MENÜ 59,- € p.P.

(SUPPE, HAUPTGANG, DESSERT)

EXKL. GETRÄNKE

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:
telefonisch unter +49 40 727 52 0 oder
per Mail an waldhaus@waldhaus.de



10. Mai 2026

MUTTERTAGSMENÜ

*im Restaurant,
buchbar für bis zu 10 Personen*

Blumenkohl-Vanillesuppe

violetter Blumenkohl | Schnittlauch

* * *

Kalbsrückensteak vom Lavagrill

oder

Gebratenes Filet vom Fjordlachs

Zweierlei Spargel | kleines Kartoffelgratin

* * *

Variation von der Erdbeere

weiße Schokolade | Waldmeister

**3-GÄNGE-MENÜ 54,- € p.P.
EXKL. GETRÄNKE**

**3-GÄNGE-MENÜ 62,- € p.P.
INKL. 1 GLAS CRÉMANT**

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:
telefonisch unter +49 40 727 52 0 oder
per Mail an waldhaus@waldhaus.de

AUSBLICK

Zeugnisdinner: 3. Juli 2026

Hamburger Schlemmer Sommer

13. Juni bis 30. August 2026

DIE EINFACHSTE ART, FREUDE ZU VERSCHENKEN

Gutscheine vom Waldhaus Reinbek,
jetzt auch online in unserem Gutschein-Shop.



WALDHAUS REINBEK

Loddenallee | 21465 Reinbek

Tel. +49 40 727 52 - 0 | Fax. +49 40 727 52 - 100

waldhaus@waldhaus.de

www.waldhaus.de