



WALDHAUS REINBEK

Herbstgenuss. Festtagsfreude.

KULINARISCHER KALENDER

Vom goldenen Herbst bis zur Silvesternacht:
Das Waldhaus lädt zu besonderen Momenten ein –
Vorfreude inklusive. Jetzt reservieren.



4. September
bis
10. November
2026

HERBSTMENÜ

*im Restaurant,
buchbar für bis zu 10 Personen*

Zwiebel-Tartelette

Deichkäse | Birne | Salatspitzen

Pastinakensuppe

getrocknete Aprikose

Zweierlei vom Hirsch

Zuckerrübenjus | Wirsing | Kräutersaitlinge
Thymiankrapfen

Süßer Kürbis

karamellisierte Kerne | Kernöl | Vanilleeis

53,- € EXKL. GETRÄNKE

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

31. Oktober
2026

HALLOWEEN-PARTY

*Freut euch auf eine stilvolle Halloween-Nacht
in der Hotelbar – mit besonderem Flair und
Kostümen, die ausdrücklich erwünscht sind.*

ab 19:00 Uhr

Snackbuffet (19:30 – 22:00 Uhr)

35,- € EINTRITT INKL.

BEGRÜSSUNGSCOCKTAIL & SNACKBUFFET

WALDHAUS REINBEK
Hotel Eingang

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

Das Original MUSICAL DINNER

19. November
2026

Ein Abend voller Musical-Hits:
von zeitlosen Klassikern bis zu modernen
Publikumssieblingen.



KI-GENERIERT

Einlass: 19:00 Uhr | Start: 19:30 Uhr
an Gesellschaftstischen
im Saal Vier Jahreszeiten

3-Gang-Menü

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

129,- € PRO PERSON

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

6. Dezember
2026

NIKOLAUS- FAMILIEN-BRUNCH

11:30–14:30 Uhr
im Saal Vier Jahreszeiten

Weihnachtliches Buffet
inkl. 1 Glas Sekt zur Begrüßung, Wasser,
Kaffee und Tee

Weihnachtsspaß für die Kinder,
Besuch vom Nikolaus,
Basteln und Kekse verzieren

55,- € PRO PERSON

35,- € PRO KIND 6–16 J.

20,- € PRO KIND 2–5 J.

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

10. Dezember
2026

– DAS ORIGINAL –
∞ MUSICAL DINNER ∞

DANCING QUEEN

Die größten
HITS LIVE

*inspiriert vom
Musicalerfolg*



**DEUTSCH & ENGLISCH
LIVE GESUNGEN**

Die größten Hits einer
unvergesslichen Pop-Ära –
mitreißend, emotional
und live!



**Einlass: 19:00 Uhr | Start: 19:30 Uhr
an Gesellschaftstischen
im Saal Vier Jahreszeiten**

3-Gang-Menü

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

129,- € PRO PERSON

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



11. November
bis
23. Dezember
2026

GÄNSEZEIT

Die Tage werden kürzer,
die Nächte kälter und das Essen deftiger.
Genießen Sie – butterzart und unverkennbar
im Geschmack – Gänse in unserer Restaurant-
landschaft.

Honigglasierte gefüllte ganze Gans

(Für 4 Personen & am Tisch tranchiert)

Sauce | Rosenkohl | Apfelrotkohl

Petersilienkartoffeln | Klöße

FÜR 4 PERSONEN 240,- €

BITTE 48 STUNDEN VORHER BESTELLEN.

11. November
bis
26. Dezember
2026

GANS OHNE ARBEIT

Genießen Sie Ihre Gans verzehrfertig
und ohne Arbeit zur Abholung.

Honigglasierte gefüllte ganze Gans

Sauce | Rosenkohl | Apfelrotkohl

Petersilienkartoffeln | Klöße

FÜR 4 PERSONEN

235,- € TRANCHIERT

220,- € NICHT TRANCHIERT

BITTE 48 STUNDEN VORBESTELLEN.

AUSGABEZEITEN: 12:00–19:00 UHR

AM 24.12.2026:

ABHOLUNG DER GANS BIS 16:00 UHR

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

24. und 25.
Dezember 2026

WEIHNACHTSMENÜ

24. Dezember

Tischzeiten 12:00 und 12:30 Uhr

25. Dezember

Tischzeiten 12:00–14:30, 15:30–18:00
und 19:00–21:30 Uhr

Zweierlei vom Wildschwein

Pilze | Cranberries | Feldsalat

Flüssiger Kürbis

steirisches Kernöl | geröstete Kerne

Glasierte Gänsekeule im eigenen Jus

Gewürz-Rotkraut | Apfel-Zimtkompott
Kartoffelklöße mit Butterbrösel

oder

Seeteufelmedaillons

Risotto | Safran | grüner Spargel
Apfelchutney

New-York-Cheesecake

Rumtopf-Früchten | Karamell-Erdnuss-Eis

85,- € PRO PERSON 4-GANG-MENÜ

75,- € PRO PERSON 3-GANG-MENÜ
(SUPPE, HAUPTGANG, DESSERT)

26. Dezember
2026

WEIHNACHTSMENÜ

26. Dezember

Tischzeiten 12:00–14:30, 15:30–18:00
und 19:00–21:30 Uhr

Geräucherter Heilbutt

Brioche | Dill-Mayonnaise
eingelegter Apfel | Salatspitzen

Rahmsuppe vom Bardowicker Porree

Tomaten-Öl

Zweierlei vom Hirsch

Eichenhonig-Jus | Zitronenkohl
Preiselbeeren | Dauphine-Kartoffeln

oder

Lachsfilet „Nordic Flair“

Beurre blanc | Ackerspinat
Schmortomaten | kleine Kartoffeln

Gebrannte Creme mit Tonkabohne

Orange | dunkle Schokolade

85,- € PRO PERSON 4-GANG-MENÜ

75,- € PRO PERSON 3-GANG-MENÜ
(SUPPE, HAUPTGANG, DESSERT)

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

24. bis 26.
Dezember 2026

WEIHNACHTSMENÜ VEGAN

24. Dezember

Tischzeiten 12:00 und 12:30 Uhr

25. Dezember

*Tischzeiten 12:00–14:30, 15:30–18:00
und 19:00–21:30 Uhr*

26. Dezember

*Tischzeiten 12:00–14:30, 15:30–18:00
und 19:00–21:30 Uhr*

Rote Bete

Apfel | Meerrettich | Bulgur

Schwarzwurzelsuppe

Kräuteröl

Glasierter Knollensellerie

Beluga-Linsen | Flower Sprouts
junge Möhren

Apfel-Crumble-Törtchen

geeiste Schokolade | Cashewkerne

63,- € PRO PERSON 4-GANG-MENÜ

53,- € PRO PERSON 3-GANG-MENÜ
(SUPPE, HAUPTGANG, DESSERT)

WEIHNACHTS- FRÜHSTÜCK

7:00 bis 11:00 Uhr
im Restaurant

35,- € PRO PERSON

24. Dezember
2026

WEIHNACHTS- BRUNCH

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

Buffet inkl. 1 Glas Sekt zur Begrüßung,
Kaffee und Tee

75,- € PRO PERSON

45,- € PRO KIND 6–16 J. (ALKOHOLFREI)
KINDER BIS 5 J. KOSTENFREI

25. und 26.
Dezember 2026

WEIHNACHTSBUFFET

15:00 bis 17:30 Uhr
im Saal Vier Jahreszeiten

Buffet inkl. 1 Glas Sekt zur Begrüßung,
Kaffee und Tee

70,- € PRO PERSON

40,- € PRO KIND 6–16 J. (ALKOHOLFREI)
KINDER BIS 5 J. KOSTENFREI

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

GALAMENÜ

Start: 19:00 Uhr | Menübeginn: 19:30 Uhr
Ende: 1:00 Uhr im Restaurantbereich

Kalbspraline

Brioche | Trüffel

Hummer

Gurke | Melone | Kaviar
schwarze Togarashi-Mayonnaise

Essenz von der Wildente

Ravioli | Perlgrauen | alter Sherry

Skrei

Rahm-Sauerkraut
Trauben-Speck-Vinaigrette | Petersilie

Zitronensorbet

„Gin-Tonic-Spritz“

Rehrücken „rosa gebraten“ unter der Macadamianuss-Kruste

Altländer Apfel-Essig-Jus
geflämmter Porree | gelbe Karotte

Schokolade

fermentierter Knoblauch | Bergamotte
Kaffir-Limetten-Öl | Banane
Haselnuss-Crunch

269,- € INKL. 1 GLAS CHAMPAGNER
ZUM EMPFANG UND KORRESPONDIERENDEN
GETRÄNKEN (OHNE SPIRITUOSEN)

BERLINER UM MITTERNACHT,
EINTRITT ZUR TANZPARTY IN DER LOUNGE

SILVESTER IN DER BAR

31. Dezember
2026

ab 21:30 in der Bar

Der Countdown läuft. Wir feiern schon.

125,- € PRO PERSON
INKL. EINTRITT TANZPARTY

MINI-BURGER
HOTDOG-CURRYWURST
BUFFET

GETRÄNKE FLAT:
ROTWEIN/WEISSWEIN/BIER/
SOFTGETRÄNKE/LONGDRINKS
(GIN-TONIC, RUM-COLA,
WHISKEY-COLA, WODKA-LEMON)
WEITERE SPIRITUOSEN, COCKTAILS
ETC. AUF SELBSTZAHLERBASIS

TANZPARTY

22:30 Uhr bis 3:00 Uhr im Saal Vier
Jahreszeiten oder der Waldhaus Lounge

Party on: Tanzen Sie mit uns ins neue Jahr.

99,- € PRO PERSON

GETRÄNKE FLAT:
ROTWEIN/WEISSWEIN/BIER/
SOFTGETRÄNKE/LONGDRINKS
(GIN-TONIC, RUM-COLA,
WHISKEY-COLA, WODKA-LEMON)
WEITERE SPIRITUOSEN, COCKTAILS
ETC. AUF SELBSTZAHLERBASIS

SEKT ZUM ANSTOSSEN
AUF DAS NEUE JAHR

BERLINER UM MITTERNACHT,
CURRYWURST ALS MITTERNACHTSSNACK

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

AUSBLICK

ab 08.01.2027 Hummermenü
30.01.2027 Musical Dinner Santa Maria
14.02.2027 Valentinsmenü
12./13.03.2027 Schleswig-Holstein-Gourmet-
Festival mit Marcello Fabri

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