

# DE WAAGH



Lunch & Diner  
Bruiloften & Feesten

# GESCHIEDENIS

Eeuwenlang bloeide de handel in Nijmegen. Aan de Waalkade verkocht men verse vis en hoger op de heuvels lagen markten waar ze koren, lakens, eieren, kannen, varkens en groente verkochten. In veel gevallen herinneren straatnamen hier nog aan. Van producten die niet per stuk maar per gewicht werden verhandeld, moest natuurlijk het precieze gewicht worden vastgesteld. Omdat handelaren regelmatig sjoemelden met het gewicht richtten vele steden een waaggebouw op. De waag legde de stad geen windereieren, want over alle gewogen goederen moest men waaggeld afdragen. Al in de middeleeuwen stond op de Grote Markt in Nijmegen een waag, specifiek bedoeld voor het wegen van boter. Het huidige Waaggebouw werd in 1612-1613 gebouwd in de Hollandse renaissancestijl, naar het ontwerp van Meester Cornelis Janssen van Delft. Het gebouw kreeg al meteen na de bouw meerdere functies. Het oostelijke deel, aan de rechterzijde, herbergde de daadwerkelijke stadswaag. De grote poorten aan de voor- en achterzijde waren bedoeld om karren naar binnen en weer naar buiten te laten rijden. In het linker deel, verscholen achter de bordestrap, lag de vleeshal. Onder de trap waren korte tijd zelfs twee kleine woningen. De bovenverdieping huisvestte, tot in 1885, de militaire hoofdwacht. Aan dit laatste feit dankt het straatje links van de Waag overigens haar naam: 'Achter de Hoofdwacht'. Later heeft de waag nog dienst gedaan als hoofdbureau van de Nijmeegse politie.

Het waaggebouw is erg opvallend door alle rijke versieringen aan de buitenzijde. De sierlijke natuursteenelementen, dakkapelletjes, glas-in-loodramen en nog oorspronkelijke zwart-rode luiken geven het gebouw een levendige aanblik. Op de eerste verdieping zijn bij de toegangsdeur twee reliëfs geplaatst die elke twee leeuwen afbeelden die het stadswapen vasthouden, en ook de balustrade van de bordestrap wordt bekroond met twee wapendragende leeuwen. De Waag is echter niet helemaal ongeschonden door de eeuwen heen gekomen. Verschillende malen is het gebouw ingrijpend veranderd. Zo werd in 1756 de bordestrap afgebroken en vervangen door een zuilengalerij; iets dat destijds meer in de smaak viel. Ook blijkt uit enkele afbeeldingen dat de kleine dakkapelletjes (waarvan er zes aan de voorzijde zijn) al voor 1840 waren verdwenen. Bij een grondige restauratie in 1886, onderleiding van gemeentearchitect J.J. Weve, zijn deze dakkapellen en ook de bordestrap teruggekeerd.



# ONZE FILOSOFIE

Jarenlang is het gebouw 'De Waagh' het centrum van de stad Nijmegen en omstreken geweest. Dit is waar het altijd voor gediend heeft, en daarom doen we er alles aan om van De Waagh weer het stadscentrum te maken waar we de bewoners van Nijmegen en omstreken op een laagdrempelige wijze met elkaar in verbinding kunnen brengen. Om deze mensen samen te kunnen verbinden verzorgen we de vier basisprincipes van een stad namelijk eten, drinken, feesten en werken met een hoog prijs-kwaliteit gehalte.



# DRANKEN KAART

## Warme dranken

Koffie	€2,30
Espresso	€2,30
Dubbele Espresso	€3,40
Cappuccino	€2,40
Koffie Verkeerd	€2,40
Latte Macchiato	€3,40
Thee	€2,30
Verse Munthee	€3,40
Warme Chocomel	€3,00
+ Slagroom	€0,50

---

---

## Speciale koffie's

Coffee 43	€5,70
- met licor 43	
Italian Coffee	€5,70
- met Amaretto	
Spanisch Coffee	€5,70
- met Tia Maria	
Irish Coffee	€5,70
- met Ierse Whisky	

---

---

## Frisdranken

Sourcy Blauw	€2,50
Sourcy Rood	€2,50
Pepsi Regular	€2,50
Pepsi Light	€2,50
Lipton Ice Tea	€2,60
Lipton Green	€2,60
Sisi orange	€2,50
7-Up	€2,50
Tonic	€2,50
Bitter Lemon	€2,50
Ginger Ale	€2,50
Verse jus d'orange	€3,20
Jus d'orange	€2,60
Appelsap	€2,50
Chocomel	€2,50
Fristi	€2,50
Tomatensap	€2,50

---

## Lekker bij de koffie

Appelgebak	€3,75
+ Slagroom	€0,50



# BIERKAART

## Bieren van de tap

Heineken 25cl (5%) €2,50

Heineken extra cold 25cl (5%) €2,60

Heineken 35cl (5%) €3,40

Heineken extra cold 35cl (5%) €3,50

Heineken 50cl (5%) €4,70

Heineken extra cold 50cl (5%) €4,80

Brugse zot Blond (6%) €4,00

- Fruitige zachte smaak en bittere afdronk

Affligem dubbel (6,8%) €4,20

- Karamel tonen, kruidige smaak en een bitterzoete afdronk

Karmeliet Tripel (8,4%) €3,80

- Zoete aanzet met sinaasappeltonen en een mildbittere afdronk

Gouden Carolus Tripel (9%) €4,20

- Volmondige smaak, kruidige en bittere afdronk

Wissel tap (-%)

Vraag gerust naar ons wisselend bier van de tap!



# BIERKAART

## **Bieren op de fles**

Straffe Hendrik Quadrupel 33 cl (11%) €4,60

- Complex in smaak, afdronk is droog en volmondig

Kasteel Donker 33cl (11%) €4,60

- Verfijnd aroma, zoet in smaak en afdronk

Affligem Tripel 33cl (8,4%) €4,20

- Vrij complex, fris en bittere afdronk

Pauwel Kwak 33cl (8,4%) €4,20

- Hoge gisting, licht bittere afdronk

Brand Zwaar Blond 30cl (8,5%) €4,20

- Fruitig karakter en een uitbundige hoparoma

Brand Oud Bruin 30cl (3,5%) €3,20

- Milde en zoete smaak

Paulaner 50cl (5,5%) €5,00

- Weizenbier, sprankelend fruitig karakter met lichte bitterheid

# BIERKAART

## Bieren op fles

Wieckse Witte 30cl (5%)

€3,20

- Verfrissend wit bier, heerlijk zacht van smaak

Wieckse Rosé 25cl (4%)

€3,20

- Rosébier, zacht en fruitig met frisoete smaak

Mort Subite Xtreme 25cl (4,3%)

€3,60

- Kriek, zoetzure smaak en extra fruitig

Amstel Radler 30cl (2%)

€3,20

- Perfecte frisse mix van Amstel bier en sprankelend citroenwater

Sol 33cl (4,5%)

€3,60

- Mexicaanse pilsener, frisse dorstlesser met lage bitterheid

Desperados 33cl (5,9%)

€3,60

- Blend van pilsener, tequila en limoen

Jillz 23cl (5%)

€3,00

- Verfrissende 'sparkling cider' gemaakt van appels



# BIERKAART

## Alcoholvrije bieren

Amstel malt 30cl (0,0%)

€2,70

- Alcoholvrij lagerbier met een fruitige en mild bittere smaak

Paulaner Alcoholvrij 33cl (<0,05%)

€3,50

- Fris-fruitige smaak, duidelijk weizenbierkarakter

Wieckse Witte 30cl (0,0%)

€3,20

- Alcoholvrij witbier, verfrissend en zacht van smaak

Wieckse Rosé 25cl (0,0%)

€3,20

- Alcoholvrij rosébier, zacht en fruitig met een friszoete smaak



# WIJNKAART

## Witte wijnen

per glas €3,50 / per fles €17,95

Urmeneta, Sauvignon Blanc (Chili)

Geurige sauvignon met het exotische van passievrucht

en het frisse van grapefruit. Makkelijk, met een milddroge afdronk

Urmeneta Chardonnay (Chili)

per glas €3,50 / per fles €17,95

Intense chardonnay met aroma's van perzik, tropisch fruit en een hint van

banaan die perfect samensmelten met de rijke geur van vanille

## Rosé wijnen

per glas €3,50 / per fles €17,95

Urmeneta, Cabernet Sauvignon/Merlot Rosé (Chili)

Een volfruitige, krachtige rosé met een fris zoetje in de afdronk.

Hij past ook bij pittige gerechten

## Rode wijnen

per glas €3,50 / per fles €17,95

Urmeneta, Cabernet Sauvignon (Chili)

Een romige, ronde wijn met uitgesproken cassis aroma's

en een kruidige soepele afdronk

Vraag gerust naar onze wijnkaart!

# WIJNKAART

## Dessert wijnen

Vicenta Gandia Fusta Nova Moscatel (Spanje)

per glas €4,75

Licht goudgele dessertwijn, met aroma's van citrus en vanille

## Mousserende wijnen

Champagne Louis Constant Brut Reserve (Frankrijk)

per fles €74,50

Droge delicate champagne met aroma's van abrikozen en

toast. Complexe en karaktervolle afdronk

Cava MVSA Brut (Spanje)

per glas €4,50 / per fles €29,50

Strogele kleur met groene tonen. Aroma's van rijpe meloen, banaan en vooral groene appel. Droge, pittige en fruitige smaak met mooie frisse zuren in de afdronk

Vraag gerust naar onze wijnkaart!





# LUNCH

## Soepen

Flespompoensoep

€5,25

- Met een vleugje vanille

Gazpacho

€5,25

- Koude tomatensoep met olijfolie-ijsblokjes

Soeptrio

€5,75

- Drie verschillende soepen

Soep van de week

€5,25

- Vraag naar onze soep van de week



Onze lunch is van 10.00 tot 17.00

# LUNCH

## Broodgerechten

Twaalf-uurtje - Keuze tussen vlees of vis	€10,75
Broodje oude of jonge kaas - Met mosterdmayonaise	€6,50
Broodje pastrami - Broodje gekruide lamsham geserveerd met uienmayonaise en tomatenolie	€6,95
Broodje carpaccio - Met groene pesto, pittenmix en Parmezaanse kaas	€8,95
Broodje tonijnsalade - Met kappertjes en augurk	€6,95
Broodje geitenkaas - Met walnoten en bloemenhoning	€7,50

\* De broodgerechten worden geserveerd met een ciabatta of een waldkorntriangel

Onze lunch is van 10.00 tot 17.00



# LUNCH

## Sandwiches

Club zalm

€10,25

- Drie sneden maisbrood met gerookte zalm, sla, tomaat, rode ui en kruiden-crème fraîche

Club Kip

€10,25

- Drie sneden maisbrood met gerookte kip, uitgebakken spek, gebakken ei, jonge kaas, sla, tomaat en een mosterdmayonaise

## Warme lunch

Kroketten

€8,50

- Twee kroketten, salade en een grove mosterd, geserveerd met friet of brood

Saté van de haas

€10,25

- Met een salade en de keuze uit brood of friet.

Runderburger met friet

€9,50

- Met tomaat, augurk, rode ui en een Waagh-saus

## Tosti's

Tosti ham of kaas

€3,75

- Met onze heerlijke 'Waagh-tosti saus'

Tosti met ham en kaas

€4,00

- Met onze heerlijke 'Waagh-tosti saus'



# LUNCH

## Ei

Omelet of uitsmijter de Waagh

- Paprika, champignon, ui, spek, ham en kaas

€7,95

Omelet of uitsmijter

- Ham en kaas

€6,75

Omelet of uitsmijter

- Ham of kaas

€6,50

## Salades

Rundercarpaccio salade

- Met Parmezaanse kaas, pittenmix en groene pesto

€10,75

Gamba salade

- Met gamba's, noodles, komkommerlinten en afgeblust met teriyakisaus

€10,75

Eendenborst salade

- Met rode uiencompote en een walnotendressing

€10,75

Geitenkaas salade

- Met walnoten en bloemenhoning

€10,75

Heeft u een bepaalde allergie, dan kunnen wij de gerechten voor u daarop aanpassen

Onze lunch is van 10.00 tot 17.00





# HOOFDGERECHTEN

U kunt ook een keuze maken uit een heerlijk 3-gangen diner van onze kaart. Kies een voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht voor slechts €28,50.

Kunt u geen keuze maken? Laat u verrassen door onze koks!

## Keuze menu

Een heerlijk 3-gangen diner

€27,50

- Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert van de kaart

## Verrassingsmenu

3-gangen

€27,50

- Laat je verrassen door onze koks met 3-gangen menu

- Bijpassend wijnarrangement

€9,95

4-gangen

€30,50

- Laat je verrassen door onze koks met een 4-gangen menu

- Bijpassend wijnarrangement voor

€14,95

Bij een keuze menu, verrassingsmenu of een menu van de kaart krijgt u een broodplank van het huis.

# SOEPEN

## **Soepen**

Flespompoensoep

€5,25

- Met een vleugje vanille

Gazpacho

€5,25

- Koude tomatensoep met olijfolie-ijsblokjes

Soeptrio

€5,75

- Drie verschillende soepen

Soep van de week

€5,25

- Vraag naar onze soep van de week

Ons diner is van 17.00 tot 21.30

# VOORGERECHTEN

## Warme en koude voorgerechten

€10,75

Geitenkaas salade

- Met walnoten en bloemenhoning

Gamba salade

- Met gamba's, noodles en komkommerlinten en afgeblust met teriyakisaus

Eendenborst salade

- Met rode uiencompote en een walnotendressing

Rundercarpaccio

- Met Parmezaanse kaas, pittenmix en groene pesto

Steak Tartaar

- Geserveerd met uienstroop en gefrituurde kappertjes

Inktvis

- Gevuld met makreelmousse en een zwarte tomatensaus

Kreeft

- Halve kreeft geserveerd met hollandaisesaus

(Met een meerprijs van €5,00)

Heeft u een bepaalde allergie, dan kunnen wij de gerechten voor u daarop aanpassen

Ons diner is van 17.00 tot 21.30



# HOOFDGERECHTEN

## Hoofdgerechten vis

€16,95

Waaghpannetje met vis

- Gevuld met diverse soorten vis, rode ui, tomaat, peterselie en een kruiden-beurre blanc

Gamba's

- Geserveerd met aioli

Graved Lachs

- Gemarineerde zalmoot met sesamzaad

Roodbaars en Papillote

- Met diverse soorten groente

## Hoofdgerechten vegetarisch

€16,95

Portobello

- Gevuld met spinazie, gorgonzola en een groente jus

Kaasfondue

- Geserveerd met een groente dip en brood

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met huisgemaakte friet en salade

Heeft u een bepaalde allergie, dan kunnen wij de gerechten voor u daarop aanpassen

# HOOFDGERECHTEN

## Hoofdgerechten vlees

€16,95

Waaghpannetje met vlees

- Gevuld met biefstuk en varkenspuntjes, afgeblust met stroganoffsaus

Hollandse biefstuk

- Geserveerd met een kruidige saus

Lamsrack

- Geserveerd met honing-tijmjus

Iberico frenched rack

- Tijdens het Montenegro seizoen eet het Iberisch varken vooral eikels,  
waar het zijn karakterstieke smaak aan dankt.

(Met een meerprijs van €5,00)

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met huisgemaakte friet en salade

## Kindermenu

€7,50

Kindermenu

- Huisgemaakte friet met een kroket of frikandel en appelmoes

Heeft u een bepaalde allergie, dan kunnen wij de gerechten voor u daarop aanpassen

# DESSERTS

## Desserts

€6,50

Cheesecake duo

- Een heerlijke cheese cake geserveerd met bosvruchtensaus

Gemarineerde ananas

- Met vanille-ijs

Bosvruchtensoepje

- Met een crumble en yoghurtijs

Coupe Romanoff

- Met verse aardbeien met vanille ijs en creme van aardbeien

Tiramisu

- Italiaans nagerecht, dit nagerecht is bereid met lange vingers, mascapone en witte chocolade nutella.





# BORRELHAPJES

## **Borrelhapjes**

Broodplank €5,25

- Met een warme tomatendip

Kaas & Worst plank €8,75

- Twee soorten kaas en twee soorten worst

Yakitori spies €9,50

- Kipspiesjes met tomaat en knoflooksaus

Chip & Dip €6,75

- Nachos met pittige tomatensaus en geraspte mozzarella

Bitterballen €5,50

- 12 stuks

Bucket €12,50

- 20 stuks

Calamares €6,50

- 10 stuks

