

DE WAAGH

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 groenten 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 waaghgebouw op. De waagh legde de stad geen windeieren, want over alle gewogen goederen moest men waaghgeld afdragen. Al in de middeleeuwen stond op de Grote Markt in Nijmegen een waagh, specifiek bedoeld voor het wegen van boter. Het huidige waaghgebouw 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 stadswaagh. 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 1885, de militaire hoofdwacht. Aan dit laatste feit dankt het straatje links van de waagh overigens haar naam: 'Achter de Hoofdwacht'. Later heeft de waagh nog dienst gedaan als hoofdbureau van de Nijmeegse politie.

Het waaghgebouw 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. Ook de balustrade van de bordestrap wordt bekroond met twee wapendragende leeuwen. De waagh 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 wat destijds meer in de smaak viel. Ook blijkt uit enkele afbeeldingen dat de dakkapelletjes (waarvan zes aan de voorzijde) al voor 1840 waren verdwenen. Bij een grondige restauratie in 1886, onder leiding van gemeentearchitect J.J. Weve, zijn deze dakkapellen en ook de bordestrap teruggekeerd.

Momenteel is De Waagh een bruisende locatie waar de mogelijkheden eindeloos zijn. Zo bieden wij u de mogelijkheid om hier uw bruiloft, borrel, promotie- of personeelsfeest te organiseren. Wij houden ervan om samen met u een onvergetelijk feest neer te zetten. We hebben daarnaast prachtige ruimtes om privé te lunchen, dineren of vergaderen.

Wij gaan graag met u om de tafel zitten om alle mogelijkheden te bespreken. U kunt ons bereiken via waagh.nijmegen@gmail.com of telefonisch via 024 - 3600 809.

LUNCH

De lunch is te bestellen tot 17.00 uur.

BROODJES

U kunt kiezen uit een rustieke pistolet wit of bruin.

Broodje rundercarpaccio Parmezaanse kaas Zongedroogde tomaat Pittenmix Tapenade mayonaise	14,50
Broodje serranoham Zongedroogde tomaat Mozzarella Aceto Balsamico	13,00
Broodje kreeftensalade Kreeft Mandarijn Surimi Selderijzout	13,50
Broodje falafel Tahini Rode ui Zoetzure komkommer	12,50

CLUB SANDWICHES

Club kip Gerookte kip Kip bacon Gebakken ei Jonge kaas Tomaat Honing-mosterdmayonaise	14,00
Club zalm Gerookte zalm Rode ui Tomaat Honing-mosterdmayonaise	14,00

SALADES

De salades worden geserveerd met brood en boter.

Salade rundercarpaccio Parmezaanse kaas Zongedroogde tomaat Rucola Pittenmix Tapenade mayonaise	14,50
Salade vis Zalm Garnalen Tonijnsalade Gerookte forel Surimi Cocktailsaus	19,50
Salade geitenkaas Babypinazie Uiencompote Walnoten Frambozendressing	14,50

SOEPEN

Tomatensoep Crème fraîche Bosui Brood	6,50
Mosterdsoep Dijon mosterd Spekjes Brood	6,50

LUNCH

De lunch is te bestellen tot 17.00 uur.

EITJES

Uitsmijter Ham of kaas	9,00
Uitsmijter Ham en kaas	10,00
Uitsmijter 'De Waagh' Spek Champignons Ui Ham Kaas	11,00

WARME LUNCH

Saté van de haas Satésaus Salade Atjar Kroepoek Brood of friet	14,50
Rundvlees- of groentekroketten Twee kroketten Salade Mosterd Brood of friet	10,50
Loaded fries Pulled chicken Witte kool Rode ui Barbecuesaus	11,00
Flammkuchen pulled chicken Crème fraîche Zongedroogde tomaat Rode ui Rucola	13,00
Flammkuchen tonijn Crème fraîche Zongedroogde tomaat Rode ui Rucola	13,00

TOSTI'S

Bij iedere tosti wordt een huisgemaakte saus geserveerd.

Ham of jonge kaas	5,00
Ham en jonge kaas	6,00
Tuna melt Tonijnsalade Jonge kaas	8,50
Piri Piri Pulled chicken Jonge kaas	8,50
Avocado Avocado Cheddar Mozzarella Goudse kaas	7,50
Avocado bacon Avocado Kip bacon Cheddar Mozzarella Goudse kaas	8,50

BORRELHAPJES

De borrelhapjes zijn de hele dag te bestellen.

Broodplank 'De Waagh' Zuurdesem brood Tomaten-kaasdip	7,00
Nacho's Huisgemaakte lichtpittige tomatensalsa Crème fraîche	10,00
Nacho's pulled chicken Huisgemaakte lichtpittige tomatensalsa Crème fraîche	13,00
Gefrituurde uienringen Knoflooksaus	6,00
Runderbitterballen Mosterd Zes stuks Twaalf stuks	6,00 11,00
Satébitterballen Mayonaise Zes stuks Twaalf stuks	6,00 11,00
Gehaktballetjes Satésaus Tien stuks	9,00
Bucket Zeventien stuks Verschillende bittergarnituren	15,00
Mini kaassoufflés Chilisaus Zes stuks Twaalf stuks	6,00 11,00
Portie jonge kaas Mosterd Augurk	8,00
Olijven	5,00
Borrelplank Bucket Gehaktballetjes in satésaus Kaas Serranoham Worst Nacho's Brood Augurk Olijven Kruidenboter	27,50

VOORGERECHTEN

De voorgerechten zijn te bestellen vanaf 17.00 uur.

Broodplank 'De Waagh' Zuurdesem brood Tomaten-kaasdip	7,00
Rundercarpaccio Parmezaanse kaas Zongedroogde tomaat Rucola Pittenmix Tapenade mayonaise	14,50 21,50
Salade vis Zalm Garnalen Tonijnsalade Gerookte forel Surimi Cocktailsaus	19,50 26,50
Salade geitenkaas Babyspinazie Uiencompote Walnoten Frambozendressing	14,50 21,50
Gegrilde tonijn Zwart sesamzaad Wasabi Yuzu mayonaise Komkommerijs	14,50
Buikspek met tafelzuren Granny Smith Piccalilly-mayonaise	12,50
SOEPEN	
Tomatensoep Crème fraîche Bosui	6,50
Mosterdsoep Dijon mosterd Spekjes	6,50

HOOFDGERECHTEN

De hoofdgerechten zijn te bestellen vanaf 17.00 uur. Bij alle gerechten wordt friet en salade geserveerd.

Pork steak 300 gram 28,00
Kruidenjus | Pistache | Panko

Schnitzel 300 gram 23,50
Hollandaisesaus | Champignons | Ui | Spek

Boeuf Bourguignon 250 gram | 500 gram 23,00 | 35,00
Kastanjechampignons | Bospeen | Rode wijn | Knoflook

De spiezen zijn naar eigen wens te combineren.

Kipspies 150 gram | 300 gram | 450 gram 19,00 | 27,00 | 35,00
Keuze uit één saus: Bearnaise / Champignon-roomsaus / Pepersaus

Varkenshaasspies 150 gram | 300 gram | 450 gram 19,00 | 27,00 | 35,00
Keuze uit één saus: Bearnaise / Champignon-roomsaus / Pepersaus

Biefstukspies 150 gram | 300 gram | 450 gram 19,00 | 27,00 | 35,00
Keuze uit één saus: Bearnaise / Champignon-roomsaus / Pepersaus

Meervalfilet 150 gram | 300 gram 22,00 | 32,00
Bearnaisesaus

Dorade 150 gram | 300 gram 21,00 | 31,00
Uiencompote | Paprika | Rode peper

Gamba's 6 stuks 23,00
Thaise currymayonaise

Vangst van de dag Prijs varieert

Spinazie Wellington 17,00
Spinazie | Ui | Walnoten | Vierkazensaus

Noedels 17,00
Gemarineerde tofu | Kastanjechampignons | Broccoli | Boterboontjes

Corn ribs 18,00
Sriracha mayonaise | Witte kool

KINDERGERECHTEN

Friet met kroket, frikandel of kipnuggets 8,00
Mayonaise | Tomatenketchup | Appelmoes

American pancakes 8,00
Poedersuiker | Appelstroop | Chocoladepasta

NAGERECHTEN

Ook lekker voor bij de koffie.

Spekkoek met sesamijs	7,00
Drie smaken: Original Banaan Chocolate	
Een glaasje Pandanlikeur smaakt hier erg lekker bij.	+3,00
Panna cotta	7,50
Kokos Passievrucht Mango	
Chocolade lava cake	9,00
Pistache-ijs Bosvruchtensaus	
Tiramisu	8,00
Chocoladesaus	
Citroen-sorbetijs	9,00
Vanille Citroenmousse Bros van witte chocolade Munt	
Een glaasje limoncello smaakt hier erg lekker bij.	+ 3,00
Kinderijsje	5,00
Vanille-ijs Slagroom Aardbeien- of chocoladesaus	