

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 linkerdeel, 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 info@dewaaghnijmegen.nl of telefonisch via 024 - 3600 809.

LUNCH

De lunch is te bestellen tot 16.00 uur.

SANDWICHES

U kunt kiezen uit maisbrood of bruin brood.

| | |
|---|-------|
| Rundercarpaccio Parmezaanse kaas Pijnboompitten Rucola Pesto Truffelmayonaise | 13,00 |
| Serranoham Mozzarella Pittenmix Rucola Aceto balsamico | 14,00 |
| Oosterse kip Bosui Sesamzaad Huisgemaakte aziatische saus | 12,00 |
| Tonijnsalade Cornichons Rode ui Zachtgekookt eitje Kappertjes Rucola Limoenmayonaise | 12,00 |
| Gerookte zalm Cornichons Rode ui Kappertjes Honing-mosterddressing | 13,00 |
| Geitenkaas ⑤ Walnoten Pittenmix Guacamole Honing | 11,00 |

| | |
|--|-------|
| Clubsandwich 'De Waagh' Gerookte kip Bacon Gebakken ei Jonge kaas Tomaat Honing-mosterddressing | 14,00 |
|--|-------|

SALADES

De salades worden geserveerd met brood en boter.

| | |
|---|-------|
| Salade rundercarpaccio Parmezaanse kaas Pijnboompitten Pesto Truffelmayonaise | 13,00 |
| Salade gebakken tonijn Cornichons Rode ui Kappertjes Zacht gekookt eitje Limoenmayonaise | 14,00 |
| Salade gerookte zalm Cornichons Rode ui Kappertjes Honing-mosterddressing | 13,00 |
| Salade geitenkaas Walnoten Pittenmix Guacamole Honing ⑤ | 11,00 |

SOEP VAN DE WEEK

| | |
|--|------|
| Wekelijks wisselend, vraag ernaar bij de bediening | 6,00 |
|--|------|

LUNCH

De lunch is te bestellen tot 16.00 uur.

EITJES

| | |
|---|-------|
| Uitsmijter Ham of kaas | 9,00 |
| Uitsmijter Ham en kaas | 10,00 |
| Uitsmijter 'De Waagh' Spek Champignons Ui Ham Kaas | 12,00 |

WARME LUNCH

| | |
|--|-------|
| Saté Varkenshaas of kip Satésaus Salade Atjar Kroepoek Brood of friet | 15,00 |
| Rundvleeskroketten Twee kroketten Salade Mosterd Brood of friet | 11,00 |
| Garnalenkroketten Twee kroketten Salade Remouladesaus Brood of friet | 13,00 |
| Groentekroketten ① Twee kroketten Salade Mosterd Brood of friet | 11,00 |

TOSTI'S

Bij iedere tosti wordt een huisgemaakte saus geserveerd.

| | |
|--|------|
| Ham of jonge kaas | 6,00 |
| Ham en jonge kaas | 7,00 |
| Tosti caprese ① Mozzarella Pesto Tomaat | 7,00 |

BORRELHAPJES

De borrelhapjes zijn de hele dag te bestellen.

| | |
|--|---------------|
| Broodplank 'De Waagh' ⑩ Zuurdesembrood Warme tomaten-kaasdip | 7,00 |
| Vleesplank Voor twee personen Serranoham Coppa di parma Fuet Chorizo Spianata Romana Gegrilde ui Olijven Crostini's | 22,00 |
| Visplank Voor twee personen Gerookte zalm Gerookte forel Gerookte heilbot Gerookte makreel Gefrituurde garnalen in panko Rode ui Kappertjes Crostini's | 30,00 |
| Kaasplank ⑩ Voor twee personen Gruyere Old Amsterdam Chaource Port salut Gorgonzola Walnoten Balsamico Olijven Notenbrood | 25,00 |
| Sashimi Zalm Tonijn Wasabi Gembervlokken Sojasaus | 14,50 |
| Beef tataki Diamanthaas Bosui Rode peper Gebakken uitjes Sesamzaad Huisgemaakte Aziatische saus | 12,00 |
| Tonijn tataki Tonijn Bosui Rode peper Gebakken uitjes Sesamzaad Huisgemaakte Aziatische saus | 12,00 |
| Nacho's uit de oven ⑩ Tomatenblokjes Rode ui Gesmolten kaas Bosui Crème fraîche Guacamole | 10,00 |
| Nacho's pulled chicken uit de oven Pulled chicken Tomatenblokjes Rode ui Gesmolten kaas Bosui Crème fraîche Guacamole | 14,00 |
| Flammkuchen tonijn Crème fraîche Rode ui Zongedroogde tomaten Bosui Rucola | 13,00 |
| Flammkuchen geitenkaas ⑩ Crème fraîche Rode ui Zongedroogde tomaten Bosui Rucola | 13,00 |
| Portie olijven | 6,00 |
| Runderbitterballen Zes of twaalf stuks Mosterd | 8,00 12,00 |
| Cheese sticks Zes of twaalf stuks Chilisaus ⑩ | 8,00 12,00 |
| Mini-loempia's Zes of twaalf stuks Chilisaus ⑩ | 9,00 13,00 |
| Butterfly shrimps Zes of twaalf stuks Remouladesaus | 10,00 16,00 |
| Bucket 17 stuks Chilisaus Mosterd Mayonaise | 18,00 |

VOORGERECHTEN

De voorgerechten zijn te bestellen vanaf 17.00 uur.

OM TE DELEN

Broodplank 'De Waagh' ⑩ 7,00
Zuurdesembrood | Warme tomaten-kaasdip

Vleesplank 22,00
Serranoham | Coppa di parma | Fuet | Chorizo | Spianata Romana | Gegrilde ui | Olijven |
Crostini's

Visplank 30,00
Gerookte zalm | Gerookte forel | Gerookte heilbot | Gerookte makreel | Gefrituurde garnalen in
panko | Rode ui | Kappertjes | Crostini's

Rundercarpaccio 13,00
Parmezaanse kaas | Pijnboompitten | Rucola | Pesto | Truffelmayonaise

Beef tataki 12,00
Diamanthaas | Bosui | Rode peper | Gebakken uitjes | Sesamzaad | Huisgemaakte Aziatische saus

Zacht gegaarde buikspek 10,00
Hollandse tafalzuren | Granny Smith | Vadouvan mayonaise

Sashimi van tonijn en zalm 15,00
Sojasaus | Wasabi | Gembervlokken

Tonijn tataki 12,00
Tonijn | Bosui | Rode peper | Gebakken uitjes | Sesamzaad | Huisgemaakte Aziatische saus

Bietencarpaccio ⑩ 10,00
Walnoten | Geitenkaas | Rucola

Licht gekarameliseerde geitenkaas ⑩ 15,00
Rode uiencompote | Walnoten | Pittenmix | Frisse salade | Honing

Tomaten 'steak tartare' ⑩ 12,00
Truffelchips | Frisse salade | Pesto
Ook als hoofdgerecht te bestellen, inclusief zoete aardappel friet + 7,00

SOEP VAN DE WEEK

Wekelijks wisselend, vraag ernaar bij de bediening 6,00

HOOFDGERECHTEN

De hoofdgerechten zijn te bestellen vanaf 17.00 uur.

Dry-Aged entrecote 33,00
Knoflookmousseline | Groenten | Krokantje van wortel | Jus de veau

Maishoen 25,00
Knoflookmousseline | Groenten | Jus de veau

Boeren varkensschnitzel 24,00
Champignons | Ui | Spekjes | Groenten | Paprika-roomsaus

Chateaubriand 400 gram | Voor twee personen 75,00
Knoflookmousseline | Krokantje van wortel | Jus de veau

De spiezen worden geserveerd met Roseval partjes en verse groenten.

Kipspies 150 gram | 300 gram 19,00 | 29,00
Keuze uit één saus: Paprika-roomsaus / Champignon-roomsaus / Peppersaus

Varkenshaasspies 150 gram | 300 gram 20,00 | 30,00
Keuze uit één saus: Paprika-roomsaus / Champignon-roomsaus / Peppersaus

Biefstukspies 150 gram | 300 gram 22,00 | 32,00
Keuze uit één saus: Paprika-roomsaus / Champignon-roomsaus / Peppersaus

Mix van kip, varkenshaas en biefstuk 150 gram | 300 gram 21,00 | 31,00
Keuze uit één saus: Paprika-roomsaus / Champignon-roomsaus / Peppersaus

Dorade 26,00
Parlcouscous | Doperwtten | Knappertjes | Groenten | Licht pittige zwarte bonensaus

Spaghetti aglio e olio met gamba's 28,00
Spinazie | Courgette | Parmezaanse kaas | Rucola | Krokantje van pastinaak

Roodbaars 25,00
Parlcouscous | Doperwtten | Knappertjes | Groenten | Kerrie-botersaus

Indiase bloemkool curry ① 17,00
Pilav rijst | Paksoi | Broccoli | Sugarsnaps | Cashewnoten | Gebakken uitjes

Noedels ② 19,00
Bosui | Taugé | Ei | Kroepoek | Huisgemaakte Aziatische saus

Spinazie Wellington ③ 18,00
Walnoten | Ui | Kaassaus

BIJGERECHTEN

Friet met mayonaise 3,50

Zoete aardappel friet met aioli 5,00

Frisse gemengde salade 3,50

KINDERGERECHTEN

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

Pasta 8,00
Tomatenroomsaus | Kip

NAGERECHTEN

Ook lekker voor bij de koffie.

| | |
|---|-------|
| Bieramisu | 9,00 |
| Donker bier Mascarpone Koffie Lange vingers Cacao | |
| Crème brûlée | 8,00 |
| Custard Gekarameliseerde suiker Vanille-ijs | |
| Grand dessert | 12,00 |
| Verrassing van zoetigheden | |
| Kaasplankje | 12,50 |
| Gruyere Old Amsterdam Chaource Port salut Gorgonzola Walnoten Balsamico Olijven Notenbrood | |
| Sorbet | 8,00 |
| Drie verschillende smaken sorbetijs Slagroom | |
| Kinderijsje | 6,00 |
| Bolletje vanille-ijs Slagroom | |