

De Waagh

❖ Welkom ❖

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 ❖

Rundercarpaccio 14,50

Parmezaanse kaas | Pijnboompitten
Rucola | Pesto | Truffelmayonaise

Asian crispy chicken 13,50

Krokante kipreepjes | Bosui | Sesam
Gebakken uitjes | Aziatische saus

Hummus (v) 13,00

Huisgemaakte pompoenhummus
Gebakken paddenstoelen | Granaatappel

Clubsandwich 'De Waagh' 16,00

Krokante kip | Bacon | Oude kaas
Pesto-eiersalade | Salade

Pulled pork 14,00

Koolsalade | BBQ saus | Bosui
Cherrytomaat | Bieslook

Tonijnsalade 13,00

Gekookt eitje | Kappertjes | Augurk
Limoencrème | Wasabi

Geitenkaas (v) 14,50

Warm uit de oven
Notenmix | Gedroogde abrikoos
Rode uiencompote | Aceto balsamico

Clubsandwich vis 16,00

Gerookte zalm | Tonijnsalade
Rode ui | Mosterd-dille dressing

Glutenvrij brood +1,75

**Alle sandwiches zijn ook verkrijgbaar als salade,
geserveerd met brood en boter +2,50**

❖ Soepen ❖

Tomatensoep 7,00

Vegan room | Bosui | Brood en boter

Soep van het moment 8,00

Seizoensgebonden wisselende soep met
passende garnituur

Meer informatie over allergenen en dieetwensen? Vraag het personeel

Lunch

De lunch is te bestellen tot 16.00 uur

❖ Uitsmijters ❖

Uitsmijter ham 12,00

Uitsmijter kaas (v) 12,00

Uitsmijter ham en kaas 13,00

Uitsmijter 'De Waagh' 14,00

Boerenuitsmijter 14,00
Paddenstoelen | Paprika | Bacon
Jonge kaas | Rode ui

Spianata Romana | Parmezaanse kaas
Bosui | Truffelmayo | Rucola

❖ Warme lunch ❖

Runderburger 18,50

Brioche bol | Bacon | Cheddar | Uienring
Augurk | Tomaat | Waaghsaus | Friet

Rundvleeskroketten 12,50

Twee kroketten | Salade | Mosterd
Brood of friet

Avocado edamame burger (v) 18,50

Brioche bol | Uienring | Koolsalade | Tomaat
Augurk | Wasabimayonaise | Friet

Kroketten proeverij 13,50

Vier stuks | Mix van verschillende mini kroketten
Salade | Waaghsaus
Brood of friet

Hot Honey kipburger 18,50

Brioche bol | Krokante kip | Koolsalade
Tomaat | Augurk | Hot Honey saus | Friet

Cas & Kas kroketten (vegan) 13,00

Twee kroketten | Salade | Mosterd
Brood of friet

Saté 18,00

Varkenshaas of kip | Satésaus
Atjar | Kroepoek | Brood of friet

❖ Tosti's ❖

Onze tosti's worden geserveerd op een Italiaans schiacciata broodje

Ham en/of jonge kaas 8,50

Huisgemaakte tostisau

Oude kaas (v) 8,50

Huisgemaakte tostisau

Brie (v) 9,50

Honing | Walnoot | Rode uiencompote

Pittig gehakt 9,50

Jonge kaas | Chilisaus

Meer informatie over allergenen en dieetwensen? Vraag het personeel

Borrelhapjes

De borrelhapjes zijn de hele dag te bestellen

❖ Borrelplanken ❖

Knoflookolijven & gerookte amandelen 7,50

Kaasplankje 13,50 | 27,00

Klein (1 pers.) of groot (2 pers.)
Selectie van diverse binnen- en buitenlandse
kazen, noten, balsamico, vijg

Kaasfondue voor 2 pers. (v) 24,00

Diverse soorten zachte kaas
Nootmuskaat | Knoflook
Geserveerd met crudité, brood & crackertjes

Borrelplank 18,00 | 35,00

Klein (2 pers.) of groot (4 pers.)
Een selectie van diverse charcuterie, kazen,
delicatessen en warme lekkernijen

❖ Uit de oven ❖

Broodplank 'De Waagh' (v) 8,00

Zuurdesembrood
Warme tomaten-kaasdip

Nacho's (v) 11,50

Rode ui | Kaas | Bosui
Crème fraîche | Tomatensalsa

Naan Spianata Romana 13,00

Rode ui | Cherrytomaat | Rode peper
Rucola | Salsa

Naan geitenkaas 13,00

Vijgen | Cherrytomaat | Walnoten | Balsamico
Rucola | Salsa

Loaded nacho's 14,50

Pittig gehakt of pulled pork
Rode ui | Kaas | Bosui
Crème fraîche | Tomatensalsa

Naan tonijn 13,00

Rode ui | Olijven | Paprika
Rucola | Salsa

Gamba's 16,00

In licht pittige knoflookolie
Zuurdesembrood

Gyoza (v) 11,50

Aziatische saus | Bosui
Gefrituurde uitjes | Sesam

❖ Haute Frituur ❖

Runderbitterballen 7,00 | 11,00

Zes of twaalf stuks | Mosterd

Bloemkool bites (v) 8,00

Huisgemaakte saus

Cheese sticks (v) 6,00 | 10,00

Zes of twaalf stuks | Chilisaus

Bucket 15,00

Bittergarnituur | 17 stuks
Chilisaus | Mosterd | Mayonaise

Cas & Kas bitterballen 8,00 | 12,00

(*vegan*) Zes of twaalf stuks | Mosterd

Gefrituurde garnalen 7,00 | 11,00

Zes of twaalf stuks | Chilisaus

Popcorn chicken bites 8,50

Chilisaus

Krokettenproeverij 11,00

Zes stuks | Mix van verschillende mini kroketten
Huisgemaakte saus

Voorgerechten

De voorgerechten zijn te bestellen vanaf 17.00 uur

❖ Om te delen ❖

Broodplank 'De Waagh' (v) 8,00

Warme tomaten-kaasdip
Zuurdesembrood

Kaasfondue voor 2 personen (v) 24,00

Diverse soorten zachte kaas
Nootmuskaat | Knoflook
Geserveerd met crudité, brood &
crackertjes

Borrelplank 18,00 | 35,00

Klein (2 pers.) of groot (4 pers.)
Een selectie van diverse charcuterie,
kazen, delicatessen en warme
lekkernijen

Rundercarpaccio 14,00

Parmezaanse kaas | Pijnboompitten
Rucola | Pesto | Truffelmayonaise

Steak tartare 14,00

Gepekeld eidoorier | Kroepoek van
gerookte paprika | Rucola | Kaantjes
Zwarte knoflookmayonaise

Gamba's 16,00

Licht pittige knoflookolie
Zuurdesembrood | Limoen

Gyoza's (v) 11,50

Aziatische saus | Bosui
Gefrituurde uitjes | Sesam

Gekarameliseerde buikspek 12,00

Zacht gegaard in de oven
Komkommerlinten | Groene asperge
Mango habanero salsa | Rode peper

Gemarineerde zalm 14,00

Rauw, gemarineerd in rode biet
Krokante kappertjes | Limoencrème
Citroen parels | Wasabi

Oesterzwam carpaccio (v) 13,00

Rucola | Granaatappel | Chimichurri
Beukenzwammen | Mai phai

❖ Soepen ❖

Tomatensoep 7,00

Vegan room | Bosui | Brood en boter

Soep van het moment 8,00

Seizoensgebonden wisselende soep met
passende garnituur

Hoofdgerechten

❖ Onze hoofdgerechten zijn te bestellen vanaf 17.00 uur ❖

Runderbavette 32,50
Grainfed | Flank steak | Uruguay

Zalmfilet 25,00
Krokant op de huid gebakken
Tip: lekker met witte wijn
kruidensaus

Spinazie Wellington (v) 20,00
Bladerdeeg gevuld met spinazie,
kaas, walnoten en ui
Tip: lekker met hollandaisesaus

Kipspies 21,00 | 31,00
150 gram | 300 gram

Varkenshaasspies 21,00 | 31,00
150 gram | 300 gram

Eendenborstfilet 28,00
Krokant op de huid gebakken

Lengfilet 25,00
Omwikkeld met krokant kataifideeg

Kindergerecht 9,50
Friet met kroket, frikandel of
kipnuggets

Biefstukspies 22,50 | 32,50
150 gram | 300 gram

Mixed spies 22,00 | 32,00
150 gram | 300 gram

U kunt voor alle gerechten kiezen uit de volgende sauzen:
Romige champignonsaus | Pepersaus | Rode wijn tijmjus | Hollandaise
Gegrilde paprikasaus | Chimichurri | Witte wijn kruidensaus

❖ Waaghap ❖

Runderburger 18,50
Brioche bol | Bacon | Cheddar | Uienring
Augurk | Tomaat | Waaghsaus | Friet

Hot Honey kipburger 18,50
Brioche bol | Krokante kip | Koolsalade
Tomaat | Augurk | Hot Honey saus | Friet

Avocado edamame burger (v) 18,50
Brioche bol | Uienring | Koolsalade | Tomaat
Augurk | Wasabimayonaise | Friet

Schnitzel 18,50
Romige champignonsaus | Koolsalade | Friet

Fish & Chips 18,50
Citroen | Remoulade | Koolsalade | Friet

Jackfruit rendang (v) 18,50
Naan | Tafelzuur | Limoen

❖ Bijgerechten ❖

Friet met mayonaise 5,00

Zoete aardappel friet 6,50
Parmezaanse kaas | Bosui | Truffelmayo

Nagerechten

❖ Ook lekker voor bij de koffie ❖

Eton Mess 10,00

Seizoensgebonden | Mousse
Crème | Krokantje

Eclair 11,50

Mousse van witte chocolade | Pistache
Framboos

Kinderijsje 7,00

Bolletje ijs | Fruit | Slagroom

Crème brûlée 9,50

Vanille | Gekarameliseerde suiker
Bolletje ijs

Warme appelcrumble 9,00

Appel | Kaneel | Bolletje ijs

Kaasplank 13,50

Selectie van diverse binnen- en
buitenlandse kazen, noten,
balsamico, vijg