

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Mediterranes Buffet

Als Empfehlung der Küche:

Minestrone<sub>(B,C,D)</sub>

Gambas gebraten mit Olivenöl, frischem Chili und Knoblauch,  
dazu feuriges Mango- Orangen-Chutney<sub>(19,K)</sub>

**Parmaschinken D.O.P.**<sub>(2,13,7)</sub> mit Melone der Saison und pikanter luftgetrockneter Salami<sub>(2,13,7,D)</sub>

**Bunte Tomaten, Mozzarella, Basilikumblätter,  
frisch gemahlener Pfeffer und Olivenöl „extra Vergine“**

**verschiedene gegrillte Gemüse mit Knoblauch, Kräutern und Öl mariniert,**

**gebratene Champignonköpfe und Tomaten mit  
Schafkäsecreme<sub>(A)</sub>, roten Zwiebeln und Kräutern gefüllt**

Blätterteigstangen<sub>(A,B)</sub> mit Schinken<sub>(2,7,14)</sub>, grünen Spargel und Bergkäse

Ananas-Hähnchen-Salat mit Curry-Joghurtsauce<sub>(A)</sub>

**Endivie, Radicchio, Blattspinat, Lollo Bionda,**

**mit Dijon-Senf dressing<sub>(2,5,7,A,N,J,I,O)</sub> nach Art des Hauses und French Dressing<sub>(2,5,7,A,N,J,I,O)</sub>**

**Nudelsalat<sub>(B,C,D)</sub> mit gebratener Zucchini, Paprika, getrockneten Tomaten,  
Zwiebeln und Basilikum Pesto<sub>(A,H)</sub>**

**Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika,  
Kalamata<sub>(4,6)</sub> Oliven, Zwiebeln, Schafkäse, Olivenöl, Salz und Pfeffer**

**Brotvariation<sub>(B,O)</sub> und Butter**

### 2 Hauptgänge zur Wahl

Saltimbocca<sub>(2,3,7)</sub> vom Hähnchen mit Limonen-Chili-Sauce<sub>(A,B)</sub>

oder

Lammhüftsteaks mit Rosmarin-Knoblauch-Jus<sub>(B,N,I)</sub>

oder

Lachssteaks auf Ananas-Mango-Salsa

Gemüse der Saison<sub>(A)</sub>

Frische Pasta<sub>(B,C)</sub> mit Gremolata (Öl, Zitrone, Knoblauch, Petersilie)

Risi Bisi<sub>(A)</sub> (Reis mit Erbsen, Paprika und Zwiebeln)

### Dessert

Tiramisu<sub>(A,B,C,O)</sub>, frisches Obst,

Zitronengras Panna Cotta<sub>(A)</sub> mit Fruchtsauce

42,00 € pro Person mit Hähnchen und Lachs (ohne Miternachtsservice)

44,50 € pro Person mit Lamm und Lachs (ohne Mitternachtsservice)

**47,00 € / 49,50 € pro Person mit Mitternachtsservice fett gedruckter Anteil, auch im Hauptbuffet  
enthalten)**

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Kreolisches Buffet

Als Empfehlung der Küche:

Gelbe Kokosnuss-Curry-Suppe mit Ingwer und Koriander

**Chicken Wings und Drums mit Mango Chutney<sup>(2,6,I)</sup> und scharfer Sauce**

**California Rolls mit Avocadofüllung<sup>(19,7)</sup>**

Springrolls und Enten-Mangorolls<sup>(2,6,I,B,G)</sup> frittiert, dazu einen Jalapenodip<sup>(2,I)</sup>

Lammkotelets auf roten Bulgursalat<sup>(B)</sup>

Garnelen gebraten auf Ananas-Salsa<sup>(N,14)</sup>

**Verschiedene Blattsalate mit Senf- und French Dressing<sup>(2,5,7,A,N,J,I,O)</sup>**

**Papaya-Salat<sup>(N,14)</sup> mit Staudensellerie, Möhre und Ingwer**

**Kokos-Cole-Slaw, (Weißkohl-Salat mit Kokosnuss, Ananas, Kokosnussmilch und Koriander)**

Kartoffel-Avocado-Salat mit Tomate, Paprika und Zwiebeln

Sepia-Nudel-Salat<sup>(B,C)</sup> mit gebratenem Gemüse und Currysauce<sup>(A)</sup>

## **Brotvariation und Butter**

### 2 Hauptgänge zur Wahl

Gado Gado (Rindfleischstreifen gebraten mit Erdnuss-Sauce<sup>(A)</sup>)

oder

Krustenbraten in Mojo Criollo (Knoblauch, Lorbeer, Oregano Olivenöl)

oder

grünes Fischcurry<sup>(O,G)</sup>

Süßkartoffelpommes mit Chillidip

Kreolischer Reis mit roten Bohnen<sup>(A)</sup>

Auberginen mit Tomaten

Gemüse der Saison<sup>(A)</sup>

## Dessert

Mango- und Limettencreme<sup>(A,C)</sup>

Brownie<sup>(B,C,A,F)</sup> – Melonen und Minze auf Himbeersöße

38,- € pro Person mit Krustenbraten und Fischcurry(ohne Mitternachtsservice)

40,- € pro Person mit Gado Gado und Fischcurry (ohne Mitternachtsservice)

**42,- €/45,- pro Person mit Mitternachtsservice (fest gedruckter Anteil, auch im Hauptbuffet enthalten)**

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Rustikales Buffet

Als Empfehlung der Küche:

Rinderkraftbrühe mit Flädle<sub>(L,C,B,A,L)</sub>

Nordisch Tapas wie:

Lachs-und Forellenmousse auf Pumpernickel<sub>(K,B,G)</sub> und Kaviar

Verschiedene Räucherfischhappen

Matjestatar auf Schwarzbrot<sub>(B,O)</sub>

Bunte Tomaten, Mozzarella, Basilikumblätter, frisch gemahlener Pfeffer und Olivenöl

Hausgeräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat

**Rindfleisch "rosa" mit Essiggemüse<sub>(L,J)</sub> und Sauce Tatare<sub>(A,B,C,L,J,O,3,5)</sub>**

Susländer Kappenschinken<sub>(7,13,I,N)</sub> Knacker<sub>(1,2,3,7,13,5,A,I,J,G,N)</sub>; Hackepeter, Bratenaufschnitt, Handkäse<sub>(A,N,14)</sub>

**Nudelsalat<sub>(B,C)</sub> mit Gemüse und Pesto<sub>(A,F)</sub>**

**Kartoffelsalat mit Joghurtsoße<sub>(A)</sub> und Essig-Öl,**

Geflügelsalat mit Mandarine, Erbsen und grünem Spargel<sub>(A)</sub>

**Bohnensalat mit Zwiebeln und Paprika<sub>(N,14)</sub>**

Hering im Pelzmantel<sub>(A,C,O)</sub>

**Tomatensalat<sub>(N,14)</sub> mit Zwiebeln und Petersilie**

Roggenbaguette, Baguette, Brez'n, Zwiebelbaguette<sub>(B,O)</sub> und Butter

## 2 Hauptgänge zur Wahl

Schweinebraten in hauseigener Marinade

**oder**

Rinderroulade hausgemacht<sub>(19,7,13,J)</sub>

**oder**

Schellfisch mit Senfsauce<sub>(A,B,J)</sub>

Marktgemüse<sub>(A)</sub>

Salzkartoffeln, Schupfnudeln<sub>(A,B,C)</sub>

Kartoffelgratin<sub>(A,B)</sub>

## Dessert

Apfel- **oder** Kirschstrudel<sub>(A,B,C)</sub> mit Vanillesauce<sub>(1,A,C)</sub>

Schokoladenmousse<sub>(A,C,F)</sub>

36,50 € pro Person mit Schweinebraten und Fisch (ohne Mitternachtsservice)

38,50 € pro Person mit Rinderroulade und Fisch (ohne Mitternachtsservice)

**41,50 €/ 43,50 € pro Person mit Mitternachtsservice(fett gedruckter Anteil, auch im Hauptbuffet enthalten)**

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Hanseaten Buffet

Als Empfehlung der Küche:

Ostfriesische Krabbensuppe

oder

Cremesuppe vom grünem Spargel mit Nordseekrabben

\*

geräucherte Fischauswahl mit Preiselbeersahne und Dillsenfauce

Flusskrebse mit Knoblauch an Algensalat und Passe Pierre

Thunfischcarpaccio mit Wasabi-Mayonnaise

Ganzer Fjordlachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce

Krabbencocktail

Lammkarree mit Pilzrisotto

dreierlei Schinken

(italienischer Bresaola Sottofesa, geräucherter Lammschinken, italienischer Coppa)

Brotauswahl

2 Hauptgänge zur Wahl

Lammhüftsteak auf Schalotten-Tomaten-Ragout

oder

Rinderfilet „Wellington“ mit Portweinsauce

oder

Filet vom Loup de Mer gebraten mit Rotweinbutter

Gemüse der Saison

Wildreismix

Rosmarinkartoffeln

Himbeertiramisu

Kleine Fruchttörtchen (Marc de Champagne, Pistaziencremetarte, Schokotarte)

Obstetagere

55,60 € pro Person mit Lamm und Fisch (ohne Mitternachtsservice)

63,50 € pro Person mit Rinderfilet und Fisch (ohne Mitternachtsservice)

**60,60 € / 68,50 € pro Person mit Mitternachtsservice (fett gedruckter Anteil, auch im Hauptbuffet enthalten)**

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Amerikasia

Als Empfehlung der Küche:

Limonen-Kokossuppe mit Wasabi, Ingwer und Chili und sautierten Eismeershrimps

Thunfisch rare gebraten in Sesamkruste und Sojasauce  
Papayasalat mit Staudensellerie, Möhren, Ingwer und Flußkrebsfleisch

Wildschweinrücken auf leicht scharfem Waldorfsalat  
Gambas gebraten mit Knoblauch und Limone  
Dreierlei Samosas mit Rinderhack, Fisch und Gemüse gefüllt

Frisches Gemüse mit Dips  
Würstchen im Schlafrock  
Nachos mit Guacamole, Creme Fraiche und Salsa Dip

Cowl Slaw;  
Bohnen Mais-Salat; Glasnudelsalat, Hähnchen-Curry-Ananas-Salat,  
Ceasar Salad mit Croutons, Oliven, Parmesan und Ei  
Brotvariation

Wraps und Tortilla mit gebratenes Hähnchen und Rindfleisch, Eisbergsalat, Cheddarkäse, Creme Fraiche, Tomatensalsa; Gurkensalsa; Ananas, Melone

\*\*\*

2 Hauptgänge zur Wahl

Maispoularde gebraten  
oder  
Roastbeef von der holsteinischen Färsen im Ganzen „rosa“ gebraten  
oder  
Red Snapper

saisonales Gemüse

Süßkartoffelpommes mit Chillidip  
Schwenkkartoffeln mit Kräuterquark

\*\*\*

Kokos-Brownies mit verschiedenen Saucen  
Kirsch- oder Applepie mit Cream  
Obstsalat natur und beschwipst

43,90 € pro Person mit Poularde und Fisch (ohne Mitternachtsservice)

48,50 € pro Person mit Roastbeef und Fisch (ohne Mitternachtsservice)

**48,90 € / 53,50 € pro Person mit Mitternachtsservice (fett gedruckter Anteil, auch im Hauptbuffet enthalten)**

???

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Grillbuffet Haus am Walde

Als Empfehlung der Küche: Tomaten-Papaya-Suppe mit Ingwer im Fass

**Lachs mit Meersalz, Zitronen, Orangen, Dill und Wacholderbeeren gebeizt, dazu hausgemachte Honig-Senf-Dillsauce**

Gambas gebraten mit Olivenöl, frischem Chili und Knoblauch, dazu Hot-Mango-Chutney<sup>(2,6,1)</sup>

**Tomaten, Mozzarella, Basilikumblätter, frisch gemahlener Pfeffer und Olivenöl  
Parmaschinken D.O.P.<sup>(2,13,7)</sup> mit Melone der Saison**

Gefüllte Champignons mit Pappadewcreme<sup>(7,19)</sup>  
gegrillte marinierte Auberginen  
gefüllte Zucchini mit Chinoa und Feta

Oliven, Pepperonis, eingelegte Kapernfrüchte

California Rolls mit Avocado<sup>(19,7)</sup>

**Endivie, Radicchio, Blattspinat, Lollo Bionda,  
mit Dijon-Senfdressing<sup>(2,5,7,B,C,E,J,1,0)</sup> nach Art des Hauses und Passionsfrucht vinaigrette<sup>(7)</sup>  
Kartoffelsalat<sup>(N,14)</sup> mit Rucola, Radieschen und Ei mit Vinaigrette  
Nudelsalat<sup>(B,C)</sup> mit Zucchini, Paprika, getrockneten Tomaten und Basilikumpesto<sup>(A)</sup>  
Klassischer Tomatensalat, Hausgemachter Weißkrautsalat mit Möhren, Zwiebeln und frischer  
Petersilie  
Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, grünen und schwarzen Kalamata  
Oliven<sup>(4,6)</sup>, Zwiebeln, Schafkäse<sup>(A)</sup>, Olivenöl, Salz und Pfeffer**

### Hausgemachte Saucen und Dips

Zitronen-Knoblauch-Aioli<sup>(1,2,J,C5,7)</sup>, Tzatziki<sup>(A)</sup>, Cocktailsauce<sup>(1,2,J,C5,7)</sup> mit Cognac, Kräuterquark<sup>(A)</sup>,  
Kräuterbutter mit roten Zwiebeln, Blaubeer-Barbecue-Dip<sup>(1)</sup>, Smoky Barbecue Sauce<sup>(1)</sup>, Balsamico-  
Ketchup, Senf

Warm

Schafkäse<sup>(A)</sup> mit pikanter Paprika-Tomaten-Salsa gratiniert und mit Petersilie garniert  
Französische Charlotte-Kartoffeln mit Mojo Verde und Mojo Rojo

### Direkt vom Grill

Gegrilltes Gemüse mit Rosmarin und Thymian  
Champignon-Pfanne mit verschiedenen Kräutern

Verschieden mariniert:

Rinderhüftsteak, Schweinesteak, Lammhüftsteak, Hähnchenbrustfilet, Bratwurst

zwei Sorten Fischfilet nach Tagesangebot  
im Bananenblatt gegrillt mit Zitrone und Dill mariniert

### Dessert

Limetten<sup>(A,C)</sup> und Himbeercreme<sup>(A,C)</sup> mit Schokoladensoße<sup>(F,A)</sup>, Ananas-Melonenplatte

47,50 € pro Person ohne Mitternachtsservice

**53,50 € pro Person mit Mitternachtsservice (fett gedrucker Anteil, auch im Hauptbuffet  
enthalten)**

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Zusätzlich möglich

**Bio - Käsevariationen mit Brot und Butter** ab 180,-

## Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoffen
3	mit Geschmacksverstärker
4	mit Süßungsmitteln
4b	mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln
6	enthält eine Phenylalaninquelle
7	mit Antioxidationsmittel
8	Phosphat
9	enthält Milchsäure
10	koffeinhaltig
11	chininhaltig
12	geschwärzt
13	mit Nitritpökelsalz
14	geschwefel
15	mit Nitrat
16	gewachst
17	Taurin
18	genveränderter Rohstoff
19	mit Säuerungsmittel

## Allergenauslösende Stoffe

A	Milchprodukte
B	glutenhaltiges Getreide
C	Eier und Eierzeugnisse
D	Fisch und Fischerzeugnisse
E	Krebstiere und Krustentiere
F	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
G	Soja und Sojaerzeugnisse
H	Schalenfrüchte
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J	Senf und Senferzeugnisse
K	Sesam und Sesamerzeugnisse
L	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
M	Weichtiere
N	Schwefeldioxid und Sulfit

O kann Spuren von Gluten, Milch, Ei, Soja, Sellerie Erdnüsse enthalten