

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Mediterranes Buffet

Als Empfehlung der Küche:

Minestrone_(B,C,I)

Gambas gebraten mit Olivenöl, frischem Chili und Knoblauch,
dazu feuriges Mango- Orangen-Chutney_(19,K)

Parmaschinken D.O.P._(2,13,7) mit Melone der Saison und pikanter luftgetrockneter Salami_(2,13,7,I)

**Bunte Tomaten, Mozzarella_(A), Basilikumblätter,
frisch gemahlener Pfeffer und Olivenöl „extra Vergine“**

verschiedene gegrillte Gemüse mit Knoblauch, Kräutern und Öl mariniert,

**gebratene Champignonköpfe und Tomaten mit
Schafkäsecreme_(A), roten Zwiebeln und Kräutern gefüllt**

Blätterteigstangen_(A,B) mit Schinken_(2,7,14), grünen Spargel und Bergkäse_(A,2)

Ananas-Hähnchen-Salat mit Curry-Joghurtsauce_(A)

Endivie, Radicchio, Blattspinat, Lollo Bionda,

mit Dijon-Senfdressing_(2,5,7,A,N,J,I,O) nach Art des Hauses und French Dressing_(2,5,7,A,N,J,I,O)

Nudelsalat_(B,C,I) mit gebratener Zucchini, Paprika, getrockneten Tomaten_(N,7)

Zwiebeln und Basilikum Pesto_(A,H)

Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika,

Kalamata Oliven_(4,6), Zwiebeln, Schafkäse_(A), Olivenöl, Salz und Pfeffer

Brotvariation_(B,O) und Butter

2 Hauptgänge zur Wahl

Saltimbocca_(2,3,7) vom Hähnchen mit Limonen-Chili-Sauce_(A,B,N,14)

oder

Lammhüftsteaks mit Rosmarin-Knoblauch-Jus_(14,B,N,I)

oder

Lachssteaks auf Ananas-Mango-Salsa

Gemüse der Saison_(A)

Frische Pasta_(B,C) mit Gremolata (Öl, Zitrone, Knoblauch, Petersilie)

Risi Bisi_(A) (Reis mit Erbsen, Paprika und Zwiebeln)

Dessert

Tiramisu_(A,B,C,O), frisches Obst,

Zitronengras Panna Cotta_(A) mit Fruchtsauce

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

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₍₁₎ mit Ingwer und Koriander

Chicken Wings und Drums mit Mango Chutney_(2,6,1) und scharfer Sauce

California Rolls mit Avocadofüllung_(19,7)

Springrolls und Enten-Mangorolls_(2,6,1,B,G,O) frittiert, dazu einen Jalapenodip_(2,1,O)

Lammkotelets auf roten Bulgursalat_(B)

Garnelen gebraten auf Ananas-Salsa

Verschiedene Blattsalate mit Senf- und French Dressing_(2,5,7,A,N,J,I,O)

Papaya-Salat_(N,14) mit Staudensellerie, Möhre und Ingwer

Kokos-Cole-Slaw_(1,4,7,C,J)

(Weißkohl-Salat mit Kokosnuss, Ananas, Kokosnussmilch und Koriander)

Kartoffel-Avocado-Salat_(N,14) mit Tomate, Paprika und Zwiebeln

Sepia-Nudel-Salat_(B,C,M) mit gebratenem Gemüse und Currysauce_(A)

Brotvariation und Butter

2 Hauptgänge zur Wahl

Gado Gado (Rindfleischstreifen gebraten mit Erdnuss-Sauce_(A,O))

oder

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

oder

grünes Fischcurry_(O,G)

Süßkartoffelpommes₍₁₎ mit Chillidip_(1,4,7,C,J)

Kreolischer Reis mit roten Bohnen_(A)

Auberginen mit Tomaten₍₁₎

Gemüse der Saison_(A)

Dessert

Mango- und Limettencreme_(A,C)

Brownie_(B,C,A,F) – Melonen und Minze auf Himbeersoße

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 (fett gedruckter Anteil, auch im Hauptbuffet enthalten)

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Rustikales Buffet

Als Empfehlung der Küche:

Rinderkraftbrühe mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen_(I,C,B,A,O)

Nordisch Tapas wie:

Lachs- und Forellenmousse_(A) auf Pumpernickel_(K,G,B) und Kaviar

Verschiedene Räucherfischhappen

Matjestatar auf Schwarzbrot_(B,O)

Bunte Tomaten, Mozzarella_(A), Basilikumblätter, frisch gemahlener Pfeffer und Olivenöl

Hausgeräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat_(I,4,7,C,I,J)

Rindfleisch "rosa" mit Essiggemüse_(L,J) und Sauce Tatare_(A,B,C,I,J,O,3,5)

Susländer Kappenschinken_(7,13,I,N) Knacker_(I,2,3,7,13,5,A,I,J,G,N); Hackepeter, Bratenaufschnitt, Handkäse_(A,N,14)

Nudelsalat_(B,C) mit Gemüse und Pesto_(A,F)

Kartoffelsalat mit Joghurtsoße_(A) und Essig-Öl,

Geflügelsalat mit Mandarine, Erbsen und grünem Spargel_(A)

Bohnensalat mit Zwiebeln und Paprika_(N,14)

Hering im Pelzmantel_(I,4,7,C,J, A,C,O)

Tomatensalat_(N,14) mit Zwiebeln und Petersilie

Roggenbaguette_(B,G,O), Baguette_(B,O), Brez'n_(2,4,5,B,O), Zwiebelbaguette_(B,O) und Butter

2 Hauptgänge zur Wahl

Schweinebraten in hauseigener Marinade

oder

Rinderroulade hausgemacht_(2,4,19,7,13,J,I,N,14)

oder

Schellfisch mit Senfsauce_(A,B,J,I,N,14)

Marktgemüse_(A)

Salzkartoffeln, Schupfnudeln_(A,B,C)

Kartoffelgratin_(A,B,2)

Dessert

Apfel- **oder** Kirschstrudel_(A,B,C,1) mit Vanillesauce_(I,A,C)

Schokoladenmousse_(A,C,F)

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_(A,B,I,O)

oder

Cremesuppe_(A,I) vom grünem Spargel mit Nordseekrabben

*

geräucherte Fischauswahl mit Preiselbeersahne_(A) und Dillensauce

Flusskrebse mit Knoblauch an Algensalat_(K,O) und Passe Pierre

Thunfischcarpaccio mit Wasabi-Mayonnaise_(1,4,7,C,J)

Ganzer Fjordlachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce

Krabbencocktail_(1,4,7,C,J)

Lammkarree mit Pilzrisotto_(A,I,N,14,2)

dreierlei Schinken

(italienischer Bresaola Sottofesa₍₂₎, geräucherter Lammschinken_(2,7) italienischer Coppa_(2,7))

Brotauswahl_(B,O)

2 Hauptgänge zur Wahl

Lammhüftsteak auf Schalotten-Tomaten-Ragout_(I,N,14)

oder

Rinderfilet „Wellington“_(A,B,C,1,2,7,8) mit Portweinsauce_(I,N,B,14)

oder

Filet vom Loup de Mer gebraten mit Rotweinbutter_(A,N,14)

Gemüse der Saison_(A)

Wildreismix_(A)

Rosmarinkartoffeln

Himbeertiramisu_(A,B,C,O)

Kleine Fruchttörtchen_(A,B,C,O,1) (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_(B) mit Wasabi, Ingwer und Chili und Eismeershrimps

Thunfisch rare gebraten in Sesamkruste und Sojasauce_(B)
Papayasalat mit Staudensellerie, Möhren, Ingwer und Flußkrebisfleisch

Wildschweintrüben auf leicht scharfem Waldorfsalat_(1,4,7,C,I,J)
Gambas gebraten mit Knoblauch und Limone
Dreierlei Samosas_(B,C,O) mit Rinderhack, Fisch und Gemüse gefüllt

Frisches Gemüse mit Dips_(A,O)
Würstchen_(2,7,I,J) im Schlafrock_(A,B,C,1)
Nachos_(F) mit Guacamole, Creme Fraiche_(A) und Salsa Dip_(J)

Cowl Slaw_(1,4,7,C,J);
Bohnen-Mais-Salat_(N,14), Glasnudelsalat_(B,G), Hähnchen-Curry-Ananas-Salat_(A),
Cesar Salad_(1,4,7,C,J) mit Croutons_(A,B), Oliven_(4,6), Parmesan_(A,2) und Ei
Brotvariation_(B,O)

Wraps_(B) und Tortilla_(B) mit gebratenes Hähnchen und Rindfleisch, Eisbergsalat, Cheddar-Käse_(A,1),
Creme Fraiche_(A), 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_(A)

Süßkartoffelpommes_(A) mit Chillidip_(1,4,7,C,J)
Schwenkkartoffeln mit Kräuterquark_(A)

Kokos-Brownies_(A,B,C,G,H,O) mit verschiedenen Saucen_(O)
Kirsch- oder Applepie_(A,B,C,O) mit Cream_(A)
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^(2,6,1)

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

Gefüllte Champignons mit Peppadewcreme^(A)
gegrillte marinierte Auberginen
gefüllte Zucchini mit Chinoa und Feta^(A)

Oliven^(4,6), Pepperonis⁽⁶⁾, eingelegte Kapernfrüchte

California Rolls mit Avocadofüllung^(19,7)

**Endivie, Radicchio, Blattspinat, Lollo Bionda,
mit Dijon-Senfdressing^(2,5,7,B,C,E,J,1,0) nach Art des Hauses und Passionsfrucht vinaigrette⁽⁷⁾**

Kartoffelsalat^(N,14) mit Rucola, Radieschen und Ei mit Vinaigrette

Nudelsalat^(B,C) mit Zucchini, Paprika, getrockneten Tomaten und Basilikumpesto^(A)

Klassischer Tomatensalat^(N,14), Hausgemachter Weißkrautsalat^(N,14) mit Möhren, Zwiebeln und frischer Petersilie

Griechischer Bauernsalat^(N,14) mit Tomate, Gurke, Paprika, grünen und schwarzen Kalamata Oliven^(4,6), Zwiebeln, Schafkäse^(A), Olivenöl, Salz und Pfeffer

Hausgemachte Saucen und Dips

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

Warm

Schafskäse^(A) mit pikanter Paprika-Tomaten-Salsa gratiniert und mit Petersilie garniert
Französische Charlotte-Kartoffeln mit Mojo Verde^(B) und Mojo Rojo^(B)

Direkt vom Grill

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

Verschieden mariniert:

Rinderhüftsteak, Lammhüftsteak, Hähnchenbrustfilet, Bratwurst

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

Dessert

Limetten^(A,C) und Himbeercreme^(A,C) mit Schokoladensoße^(F,A), Ananas-Melonenplatte

47,50 € pro Person ohne Mitternachtsservice

53,50 € pro Person mit Mitternachtsservice (fett gedruckter 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