

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Mediterranes Buffet

Als Empfehlung der Küche:
Minestrone_(B,C,I) oder rote Linsensuppe

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

Parmaschinken D.O.P._(2,13,7) und **Bresaola** mit Melone der Saison

Tomaten „a la Bruschetta“ mariniert, garniert mit Parmesanhobeln, Basilikum und
Pinienkernen auf geröstetem Knoblauchbrot

verschiedene gegrillte Gemüse mit Knoblauch, Kräutern und Öl mariniert,

Auberginenröllchen mit Schafskäsecreme gefüllt

Kräutermuffins mit orientalischer Tomatenmarmelade

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 **zitronen-Buttermilch Dressing**_(2,5,7,A,N,J,I,O)

Muschelnudelsalat_(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) mit **Hummus und Butter**

2 Hauptgänge zur Wahl

Saltimbocca_(2,3,7) vom Hähnchen mit Zitrone und Kalbsjus_(A,B,N,14)

oder

Lammcurry

und

Lachssteaks auf Ananas-Mango-Salsa

Gemüse der Saison_(A)

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

Reis mit Kichererbsen und Koriander

Dessert

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

Kokos-Chili- Panna Cotta_(A) mit Fruchtsauce

43,80 € pro Person mit Hähnchen und Lachs (ohne Mitternachtsservice)

46,80 € pro Person mit Lamm und Lachs (ohne Mitternachtsservice)

**48,80 €/51,80 € 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

Tandoori Hähnchenflügel mit Korianderjoghurt

Lammhackbällchen auf Bulgursalat mit Sesamsauce

Garnelen gebraten auf Jambalaja (Reissalat)

Flusskrebsschwänze auf Wassermelonensalat mit Minze, Feta und Walnüssen

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

Muschelnudel-Salat^(B,C,M) mit paprika, Orangenfilets, Curry, Chili, Minze und Koriander

Hausgemachtes Oliven-Hefe-Brot

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)

und

grünes Fischcurry^(O,G)

Süßkartoffelpommes⁽¹⁾ mit Chillidip^(1,4,7,C,J)

Kreolischer Reis (Reis mit Kokosmilch) mit roten Bohnen^(A)

Auberginen mit Tomaten⁽¹⁾

Gemüse der Saison^(A)

Dessert

Mango- und Limettencreme^(A,C)

Pecanussbrownie^(B,C,A,F) – Melonen und andere Früchtchen mit frischer Kokosnuss und Minze

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

46,50,- € pro Person mit Gado Gado und Fischcurry (ohne Mitternachtsservice)

45,- €/51,50 € pro Person mit Mitternachtsservice (fett gedruckter Anteil, auch im Hauptbuffet enthalten)

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Rustikales Buffet

Als Empfehlung der Küche:

Hochzeitssuppe oder Kartoffelcremesuppe mit Speck

Geräucherte Forelle und Räucherlachs,
Preiselbeer- und Meerrettichfrischkäse
Verschiedene Räucherfischhappen
Matjestatar auf Schwarzbrot_(B,O)

Birnen-Bohne-Speck

Wurstsalat

Hausmacher Sülze mit Kapernfrüchten

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

Susländer Kappenschinken_(7,13,I,N) Knacker_(1,2,3,7,13,5,A,I,J,G,N), Obazda, Handkäse_(A,N,14)

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

Kartoffelsalat mit Kümmel, Radieschen und Frühlingslauch

,

)

Weißer Bohnensalat mit Zwiebeln und Paprika_(N,14)

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)

und

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_(1,A,C)

Schokoladenmousse_(A,C,F)

39,00 € pro Person mit Schweinebraten und Fisch (ohne Mitternachtsservice)

42,50 € pro Person mit Rinderroulade und Fisch (ohne Mitternachtsservice)

44,00 € / 47,50 € pro Person mit Mitternachtsservice (fett gedruckter Anteil, auch im Hauptbuffet enthalten)

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Hanseaten Buffet

Als Empfehlung der Küche:

Graupensuppe mit Krabben

oder

Kartoffel-Kräutersuppe mit Krabben

*

geräucherte Fischauswahl mit Preiselbeerfrischkäsecreme

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

Ceviche vom Hering mit Avocado und Tomate

Couscoussalat mit Blutwurst, Apfel und Liebstöckel

Gebratene Gamba auf rote Beete-Kartoffelbällchen-Salat

Ganzer Fjordlachs mit Honig-Dill-Senfsauce

Thunfisch mit Wasabidip

Brotauswahl_(B,O)

2 Hauptgänge zur Wahl

Lammhüftsteak mit Thymianjus

oder

Kasseler „Wellington“_(A,B,C,1,2,7,8) mit Estragon-Senfsauce_(L,N,B,14)

und

Filet vom Loup de Mer gebraten auf Linsenrisotto_(A,N,14)

Gemüse der Saison_(A)

Wildreismix_(A)

Rosmarinkartoffeln

Weisses Schokoladenmousse mit gesalzenen Macadamiastreuseln und Cassissauce

Karamellmuffins

Obstetagere

55,00 € pro Person mit Lamm und Fisch (ohne Mitternachtsservice)

49,00 € pro Person mit Kasseler und Fisch (ohne Mitternachtsservice)

60,00 € / 54,00 € 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

Räucherlachshäppchen (auf Gurkenscheiben und Wasabifriskkäsecreme)

Gambas gebraten mit Olivenöl, frischem Chili und Knoblauch, dazu Hot-Mango-Chutney_(2,6,1)

Mozzarella auf Wassermelonen-Gurkensalat mit Chili, Minze und Basilikum

Parmaschinken D.O.P._(2,13,7) mit Melone der Saison

Gefüllte Auberginenröllchen mit Schäfskäsecreme

Pikanter Bulgursalat mit marinierten, gegrillten Zucchini und Paprika

Oliven_(4,6), Pepperonis₍₆₎, eingelegte Kapernfrüchte

Endivie, Radicchio, Blattspinat, Lollo Bionda,

mit Dijon-Senfdressing_(2,5,7,B,C,E,J,I,O) 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 Kaffeecreme_(A,C) mit Schokoladensoße_(F,A),
frisches Obst

48,90 € pro Person ohne Mitternachtsservice

54,90 € 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