

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Mediterranes Buffet

Als Empfehlung der Küche: Minestrone<sub>(B,C,I)</sub>

Gambas gebraten mit Olivenöl, frischem Chili und Knoblauch auf Passe Pierre, dazu feuriges Mango-Orangen-Chutney<sub>(I9,K)</sub> mit Curry

Paella<sub>(A,N)</sub> mit Hähnchen, Meeresfrüchten, Safran und frischen Gemüsejulienne<sub>(I)</sub>

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

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

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

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

gebratene Zucchini gefüllt mit Fenchel-Orangen-Lavendel-Salat

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

**Endivie, Radicchio, Blattspinat, Lollo Bionda,**  
**mit Dijon-Senfdressing**<sub>(2,5,7)</sub><sub>(B,C,E,I,I,O)</sub> **nach Art des Hauses und Passionsfrucht vinaigrette**<sub>(7)</sub>  
**Nudelsalat**<sub>(B,C,I)</sub> **mit gebratener Zucchini, Paprika, getrockneten Tomaten, Zwiebeln und**  
**hausgemachtem Petersilien-Basilikum Pesto**<sub>(A,H)</sub>

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

Focaccia, Baguette, Ciabatta<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>

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

Risi Bisi<sub>(A)</sub> (Reis mit Gemüse)

## Dessert

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

42,50 € ohne Mitternachtsservice

**47,50 € 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 Krebsfleisch, Ingwer und Koriander

**Chicken Wings und Drums mit Mango Chutney<sup>(2,6,1)</sup> und scharfer Sauce**

**Carpaccio auf karibische Art (Tranchen vom Schweinebraten mit Maracuja- Erdnussmarinade)**

Garnelen gebraten auf Ananas-Salsa

Thunfisch-Carpaccio mit Limettensaft und Olivenöl

**Selbstgebackenes Minzbrot<sup>(B)</sup> mit Frischkäsevariationen<sup>(A)</sup>**

Frittierte Buttermilch-Zwiebeln<sup>(B)</sup> mit Joghurt Dip

**Papaya Salat mit Staudensellerie, Möhre und Ingwer**

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

Avocado Salat mit Tomate, grüner Paprika und Zwiebeln

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

**Feuriger Gemüsesalat (gebratenes Gemüse mit Tomaten-Chili-Vinaigrette<sup>(7)</sup>)**

**Baguette, Maisbrot, Tomatenbaguette<sup>(B)</sup>**

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>

Gebackene Süsskartoffeln

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

Kreolische Okras

Auberginen mit Tomaten

## Dessert

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

Kokosflan<sup>(G)</sup> mit exotischen Früchten und Rum-Rosinen<sup>(N,14)</sup>

38,60 € ohne Mitternachtsservice

**43,60 € mit Mitternachtsservice (fett gedruckter Anteil, auch im Hauptbuffet enthalten)**

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Rustikales Buffet

Als Empfehlung der Küche:  
Rucolacreme mit Rauchlachs<sub>(A)</sub>

**oder**

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

**Räucherfischauswahl**  
verschiedene Räucherfische aus dem Umland

## **Tomate Mozzarella**

Hausgeräucherte Entenbrust mit Tomate-Thymian-Relish

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

Schweine- und Gemüsesülze<sub>(2,7,13,19,J,N)</sub>

**Schwarzwälder Schinken<sub>(7,13,I,N)</sub>, Ahle Wurscht<sub>(7,13,I,N)</sub>,**

**Knacker<sub>(1,2,3,7,13,5,A,I,J,G,N)</sub>; gebratene Blutwurst<sub>(3,13,2,5,7,I,I,A)</sub>; Hackepeter, Handkäse<sub>(A)</sub>**

Nudelsalat<sub>(B,C)</sub> mit Creme Fraiche<sub>(A)</sub> und Gemüse

**Kartoffelsalat Schwäbische Art<sub>(I,I,N)</sub>**

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

**Bohnensalat mit Zwiebeln und Paprika**

**Knackiger Rotkrautsalat**

**Tomatensalat mit Zwiebeln und Petersilie**

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

## 2 Hauptgänge zur Wahl

Schweinebraten in hauseigner Marinade

**oder**

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

**oder**

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

Marktgemüse<sub>(A)</sub>

Salzkartoffeln

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

## Dessert

Rote Grütze<sub>(2)</sub> mit Vanillesauce<sub>(1,A,C)</sub>

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

36,50 € pro Person ohne Mitternachtsservice

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

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Grillbuffet Haus am Walde

**Kalte kreolische 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 auf Passe Pierre, dazu feuriges Mango-Orangen-Chutney<sub>(2,6,1)</sub> mit Curry

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

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

Blätterteigschnecken<sub>(A,B,C)</sub> mit Bechamel<sub>(A,B)</sub> und jungem Spinat gefüllt

Datteln im Speckmantel<sub>(2,19,7,13)</sub>

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

**mit Dijon-Senfdressing<sub>(2,5,7)</sub><sub>(B,C,E,J,I,O)</sub> nach Art des Hauses und Passionsfrucht vinaigrette<sub>(7)</sub>**

**Kartoffel-Stampf Salat mit Kümmel, Zwiebeln und Gurke**

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

**Tomatensalat mit Apfel und Currykraut**

**Hausgemachter Weißkrautsalat mit Möhren, Zwiebeln und frischer Petersilie**

**Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, grünen und schwarzen Kalamata**

**Oliven<sub>(4,6)</sub>, Zwiebeln, Schafkäse<sub>(A)</sub>, Olivenöl, Salz und Pfeffer**

**Gemischter Brotkorb mit Baguettevariationen, Ciabattabrot u. Brezeln<sub>(B)</sub>**

### Hausgemachte Saucen und Dips

Zitronen-Knoblauch-Aioli<sub>(2,1,C5,1,7)</sub>, Tzatziki<sub>(A)</sub>, Cocktailsauce<sub>(2,1,C5,1,7)</sub> mit Cognac, Zitronen-Dillbutter, Kräuterquark<sub>(A)</sub>, Kräuterbutter mit roten Zwiebeln, Barbecue-Dip<sub>(1)</sub>, Smoked-Honey-Dip<sub>(1)</sub>, Senf

### Warm

Schafskäse<sub>(A)</sub> mit pikanter Paprika-Tomaten-Salsa gratiniert und mit Petersilie garniert  
Kleine Ofenkartoffeln

### Direkt vom Grill

Gegrilltes Gemüse mit Rosmarin und Thymian (Zucchini, Aubergine, Paprika)

Champignon-Pfanne mit verschiedenen Kräutern

kleines Fladenbrot<sub>(B)</sub>,

Verschieden mariniert:

Rinderhüftsteak, Spare Rib's, Lammhüftsteak, Hähnchenbrustfilet, grobe Bratwurst

zwei Sorten Fischfilet nach Tagesangebot

im Bananenblatt gegrillt mit Zitrone und Dill mariniert

### Dessert

Obstetagere

Pina Colada Creme<sub>(A,B,C,O)</sub>

40,50 € pro Person ohne Mitternachtsservice

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

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Zusätzlich möglich

**Käsevariationen mit Brot und Butter** ab 160,-

### **Hausgemachte Hamburger**

(ausschließlich zum Grillbuffet buchbar) **6,- € pro Person**

hausgemachte Burgerpatties, Burgerbrötchen<sub>(B,K)</sub> frisch gegrillt, frische und geröstete Zwiebelringe, süßsaure Gurkenscheiben<sub>(L,J)</sub>, Maiskolben mit Chilibutter, Tomate, Kopfsalat, Guacamole, Cheddar<sub>(I,A)</sub> und Gouda<sub>(Z,I,A)</sub>

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