

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Sommerbuffet 2022 von Mai-September

### Suppe

Zitronen-Hühnersuppe<sub>(1)</sub>

(klare Hühnerbrühe mit Kurkuma, feinen Gemüsestreifen, Erbsen, Zitrone und Hühnerfleisch)

**oder**

Kalte Zitronenschaumcremesuppe<sub>(G,1)</sub>

(Kalbsfond mit Noilly Prat, Joghurt und Koriander verfeinert und Flusskrebsfleisch)

### Vorspeisen/Salate

**Bunte Blattsalate mit Hibiskus-Chili-Dressing<sub>(O)</sub> und Erdbeer-Balsamico-Dressing<sub>(O)</sub>**

**Tacos gefüllt Spinat-Hummus und gebeiztem Lachs**

**„Blumenwiese“ Focaccia<sub>(A)</sub>,**

(hausgemachtes italienisches Weißbrot mit Olivenöl, dekoriert mit verschiedenen Gemüsen und Kräutern)

**Melonen-Mozzarella<sub>(G)</sub>-Salat mit Kascha (gerösteter Buchweizen) und Basilikumblättern**

**Sardellen-Tarte<sub>(A,C,G)</sub> mit Tomaten, Zwiebeln und frischen Kräutern**

**Hähnchen in Tandoorimarinade**

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

**Kräuter-Muffins<sub>(A,C,G)</sub> mit pikanter Tomatenmarmelade<sub>(2)</sub>**

Gebratene Gamba mit grünem Spargel und Mango an Ochsenherztomate

**Geröstetes Chiabatta<sub>(A)</sub> mit Knoblauch aromatisiert an Tomaten-Zwiebelconcasse,**

**dazu Grana Padano<sub>(2,C,G)</sub> und Basilikum**

### 2 Hauptgänge zur Wahl

Mallorquinisches Lamm mit Lorbeerjus<sub>(A,I,O)</sub> **oder** Geschmorte Rinderbrust mit Datteln<sub>(A,I,O)</sub>

**oder** Huhn mit Olive<sub>(6,11,12)</sub> und Zitrone

**und**

Miesmuscheln „Toscana“<sub>(1,O)</sub> **oder** Doradenfilets gebraten mit Hummer-Zitronengras-Sauce<sub>(A,B,G,I)</sub>

dazu

gerösteter Blumenkohl mit Granatapfel und geschmorte Aubergine mit Tomate

### 2 Beilagen zur Wahl

Drillinge im Salzmantel **oder** Safran Reis **oder** Pasta aglio e olio

### Dessert

Avocado-creme mit Nuss-Crumble und Himbeersauce

Frische Beeren mit Barbadoscreme (Mascarpone, gr. Joghurt, Vanille, Rum, heller Rohrzucker)

Kokos Brownies<sub>(A,C,G,E)</sub>

**mit Lammkeule oder Rind, Dorade und Muscheln 52,20 pro Person**

**mit Huhn, Dorade und Muscheln 48,20 pro Person**

**Mitternachtsservice (fett gedruckter Anteil) 6,00 pro Person**

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Grillbuffet Haus am Walde 2022

**Tomaten-Melonen-Gazpacho<sub>(1)</sub>  
mit Chili, Limette und Minze**

**Räucherlachshäppchen (auf Gurkenscheiben und Wasabifrischkäsecreme<sub>(F,G,1)</sub>)**

Gambas gebraten mit Olivenöl, frischem Chili und Knoblauch, auf Reissalat<sub>(0)</sub> mit Kurkuma, Zitrone  
Paprika, roten Zwiebeln, dazu Hot-Mango-Chutney

**zweierlei Mozzarella<sub>(G)</sub> auf Wassermelonen-Gurkensalat mit Chili, Minze und Basilikum**

Oliven<sub>(6,11,12)</sub>, Pepperonis, eingelegte Kapernfrüchte

### **Blattsalate der Saison**

**mit Dijon-Senfdressing<sub>(2,3,16,A,C,M,L,Z)</sub> nach Art des Hauses und Himbeervinaigrette<sub>(0)</sub>  
pikanter Süßkartoffelsalat mit Ananas, Rosmarin, gegrillten Kräutersaitlingen und grünem  
Spargel**

**Pikanter Bulgursalat<sub>(A)</sub> mit marinierten, gegrillten Zucchini und Paprika  
Kokos-Cole-Slaw (Weißkohl-Salat mit Kokosnuss, Ananas, Kokosnussmilch und Koriander)  
Griechischer Bauernsalat<sub>(0)</sub> mit Tomate, Gurke, Paprika, grünen und schwarzen Kalamata  
Oliven<sub>(6,11,12)</sub>, Zwiebeln, Schafkäse<sub>(G)</sub>, Olivenöl, Salz und Pfeffer**

### Hausgemachte Saucen und Dips

Aioli<sub>(1,2,M,C)</sub>, Tzatziki<sub>(G)</sub>, Kräuterbutter, Smoky Barbecue Sauce,  
Erdnussauce, Guacamole, Chimmi Churri, Ketchup<sub>(11)</sub>, Senf

Warm

Schafskäse<sub>(G)</sub> mit pikanter Paprika-Tomaten-Salsa gratiniert und mit Petersilie garniert  
Ein Fischfilet nach Tagesangebot mit Zitrone und Meersalz mariniert und im Backofen gegart  
Französische Charlotte-Kartoffeln in Olivenöl, Meersalz und Rosmarin

### Direkt vom Grill

Gegrilltes Gemüse und Pilze mit Rosmarin und Thymian  
Räuchertofu<sub>(A,F)</sub>, gegrillte Ananas

Verschieden mariniert:

Rinderhüftsteak, Lammhüftsteak, Hähnchenbrustfilet, Bratwurst<sub>(A,G,1,2)</sub>

### Dessert

Kokos Panna Cotta<sub>(G)</sub> mit Beersauce  
Schokoladen-Minz-Mousse<sub>(G,Z)</sub> mit frischem Obst

**56,70 pro Person**

**Mitternachtsservice (fett gedruckter Anteil) 6,00 pro Person**

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Vegetarisches Buffet 2022

### Suppe

Topinamburcremesuppe<sub>(G,I)</sub>  
(mit weißer Schokolade<sub>(F,G)</sub> und Chili)

### **oder**

Rübensuppe Topinamburcremesuppe<sub>(G,I)</sub>  
(mit Vanille, Szechuan Pfeffer und Pumpernickel-Crumble<sub>(A)</sub>)

### Vorspeisen/Salate

**Blattsalate der Saison mit Sumach-Dressing<sub>(O)</sub> und Blaubeer-Buttermilch-Dressing<sub>(G,O)</sub>**

**Tacos gefüllt mit pulled Jack Fruit, dazu gelber Mais, roter Chili und Miso-Majo<sub>(4,11,C,G,I,M,F)</sub>**

**Gebratene Kochbananen auf Kokos-Apple-Ingwer-Salat mit Koriander, Chili und Minze**

**Hausgemachte Tarte<sub>(A,C,G)</sub> mit:**

**Kürbis, Birne und Taleggio<sub>(G)</sub> zur kalten Jahreszeit**

**und sommerlich mit grünem Spargel, Melone, Gorgonzola<sub>(G)</sub>**

**Eiersalat mit Kichererbsen, Radieschen, geröstetem Sesam und „Grüner Soße“<sub>(G)</sub>**

**Bunter Linsensalat mit Schafskäse-Pralinen<sub>(A,C,G)</sub>**

**Blätterteigschnecken<sub>(A,G)</sub> mit Spinat und Zimt**

**Falafel mit Koriander-Joghurt-Dip<sub>(G)</sub> auf Salatherzen und Granatapfelkerne**

**Gurkensalat mit Joghurt-Mohn-Dressing<sub>(G)</sub>, Datteln, Mandeln und Fenchelsamen**

### 2 Hauptgänge zur Wahl

Pfeffriges Tofu Steak<sub>(A,F)</sub> (in hauseigener Marinade)

### **oder**

Winter: Hasselback-Kürbis<sub>(2,C,G)</sub> Sommer: Hasselback-Zucchini<sub>(2,C,G)</sub>

### **oder**

Winter: Steckerrübensteaks mit Currykruste<sub>(G)</sub> Sommer: Blumenkohlsteaks mit Erdnussauce<sub>(G,I)</sub>

dazu

Gemüseragout mit Curry-Espressosauce und Fenchel, Orange, Oliven

### 2 Beilagen zur Wahl

Gnocchi<sub>(A,C,Z)</sub> mit Kaffirlimetten-Butter<sub>(G)</sub> **oder** Graupenrisotto<sub>(A,G)</sub> mit Kapern, Zitrone und Dill

**oder** Pasta Puttanesca<sub>(A,C,6,11,12)</sub>

### Dessert

Avocado Cheese Cake <sub>(A)</sub>

Kokos Sticky Rice mit frischer Mango und anderen Exoten

**47,- pro Person**

**Mitternachtsservice (fett gedruckter Anteil) 6,00 pro Person**

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Winter Buffet 2022 von Oktober-April

## Suppe

„Golden Milk“ Suppe

(pikante Kokosmilchsuppe mit Kurkuma, Ingwer, Honig, Zimt, rosa Pfeffer und gerösteten Haselnüssen)

**oder**

Rinderkraftbrühe<sub>(D)</sub>

mit Wintergewürzen und Gemüsejulienne von Petersilienwurzel, Austernpilzen, Möhre und Lauch

## Vorspeisen/Salate

**Pumpernickel<sub>(A)</sub> mit Gurkenmousse<sub>(G)</sub> und Tatar vom gebeizten Lachs**

**Gebratener Wildschweinrücken auf süß-saurem Rosenkohl<sub>(F)</sub> mit Maronen und Weintrauben**

**Kürbis-Orangen-Galette<sub>(A,C,G)</sub> mit Salbei**

**Geräucherte Barberieente auf gebackenem Kürbis mit Kardamon und Schwarzkümmel**

**Pastete<sub>(A,C,G)</sub> mit buntem Mangold, Tomaten, grünen Oliven<sub>(6,11,12)</sub> und Schafskäse<sub>(G)</sub>**

**Winterliche Blattsalate mit Cassis-Dressing<sub>(O)</sub> und Joghurt-Kürbiskernöl-Dressing<sub>(G)</sub>**

Gambas und Tandoori Chutney (Apfel, Zwiebel, Chili, Thymian, brauner Zucker, Tandoori Gewürz)

**Salat von gebackener roter Bete mit Datteln, Feige, Nuss und Feldsalat**

## **Brotauswahl**

### 2 Hauptgänge zur Wahl

Sauerbraten mit Lebkuchen-Kirschsauce<sub>(A,IO)</sub>

**oder**

Entenkeule mit Orangen-Cognacsauce<sub>(A,IO)</sub>

**und**

Fischfilet der Saison gebraten mit grüner Pfeffer-Käse-Sauce<sub>(A,IO)</sub>

dazu

Ingwer-Rotkohl oder Sesam-Grünkohl

Schwarzwurzelcurry mit Datteln und Lauch

### 2 Beilagen zur Wahl

Schupfnudeln<sub>(A,C,G)</sub> in Rosmarin sautiert **oder** Kartoffelklöße mit Nussbutter<sub>(G)</sub>

**oder** Basmatireis

## Dessert

Anis Creme Brûlée<sub>(A,C)</sub> mit Grand Manier-Mandarinen

Lebkuchentiramisu<sub>(A,C,G)</sub> und frische Sharonfrucht

**54,80 pro Person**

**Mitternachtsservice (fett gedruckter Anteil) 6,00 pro Person**