

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Sommerbuffet 2023 von Mai-September

Suppe

Zitronen-Hühnersuppe_(D)

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

oder

Kalte Zitronenschaumcremesuppe_(G,D)

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

Vorspeisen/Salate

Bunte Blattsalate mit Hibiskus-Chili-Dressing_(O) und Erdbeer-Balsamico-Dressing_(O)

Tacos gefüllt Spinat-Hummus und gebeiztem Lachs

„Blumenwiese“ Focaccia_(A),

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

Melonen-Mozzarella_(G)-Salat mit Kascha (gerösteter Buchweizen) und Basilikumblättern

Sardellen-Tarte_(A,C,G) mit Tomaten, Zwiebeln und frischen Kräutern

Hähnchen in Tandoorimarinade

auf Papaya-Salat mit Staudensellerie, Möhre und Ingwer

Kräuter-Muffins_(A,C,G) mit pikanter Tomatenmarmelade₍₂₎

Gebatene Gamba mit Zitrone und Aioli

Geröstetes Ciabatta_(A) mit Knoblauch aromatisiert an Tomaten-Zwiebelconcasse,

dazu Grana Padano_(2,C,G) und Basilikum

2 Hauptgänge zur Wahl

Mallorquinisches Lamm mit Lorbeerjus_(A,I,O) oder Geschmorte Rinderbrust mit Datteln_(A,I,O)

oder geschmortes Huhn mit Olive_(6,11,12), Tomaten und Basilikum

und

Miesmuscheln „Toscana“_(I,O) oder Fischfilet nach Tagesangebot gebraten mit

Hummer-Zitronengras-Sauce_(A,B,G,I)

dazu

Brokkoli mit gerösteten Mandeln und geschmorte Aubergine mit Tomate

2 Beilagen zur Wahl

Drillinge im Salzmantel oder Safran Reis oder Pasta aglio e olio

Dessert

Caramelcreme mit Nuss-Crumble und Himbeersauce

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

Kokos Brownies_(A,C,G,E)

mit Lammkeule oder Rind, Dorade und Muscheln 54,20 pro Person

mit Huhn, Dorade und Muscheln 50,20 pro Person

Mitternachtsservice (fett gedruckter Anteil) 7,50 pro Person

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Grillbuffet Haus am Walde 2023

**Tomaten-Melonen-Gazpacho₍₁₎
mit Chili, Limette und Minze**

Wasabi-Gurken-Frischkäsecreme_(F,G,1) mit Lachstatar im Glas

Gambas gebraten mit Hot-Mango-Chutney

zweierlei Mozzarella_(G) auf Wassermelonen-Gurkensalat mit Chili, Minze und Basilikum

Oliven_(6,11,12), Pepperonis, eingelegte Kapernfrüchte

Blattsalate der Saison

mit Dijon-Senfdressing_(2,3,16,A,C,M,I,Z) nach Art des Hauses und Himbeervinaigrette_(O)

Kartoffelsalat mit Radieschen, Gurke und frischen Kräutern

Pikanter Bulgursalat_(A) mit marinierten, gegrillten Zucchini und Paprika

Cole-Slaw-Salat (Kohl, Möhre, Zwiebel, Schmand, Mayonnaise_(4,11,C,G,I,M,F))

Griechischer Bauernsalat_(O) mit Tomate, Gurke, Paprika, grünen und schwarzen Kalamata

Oliven_(6,11,12), Zwiebeln, Schafkäse_(G), Olivenöl, Salz und Pfeffer

Hausgemachte Saucen und Dips

Aioli_(1,2,M,C), Tzatziki_(G), Kräuterbutter, Smoky Barbecue Sauce,
Erdnussauce, Guacamole, Chimmi Churri, Ketchup₍₁₁₎, Senf

Warm

Schafskäse_(G) 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

Tofu_(A,F), gegrillte Ananas

Verschieden mariniert:

Rinderhüftsteak, Lammhüftsteak, Hähnchenbrustfilet, Bratwurst_(A,G,12)

Dessert

Kokos Panna Cotta_(G) mit Beerensauce

Schokoladen-Minz-Mousse_(G,Z) mit frischem Obst

59,50 pro Person

Mitternachtsservice (fett gedruckter Anteil) 7,50 pro Person

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Vegetarisches Buffet 2022-2023

Suppe

Topinamburcremesuppe_(G,I)
(mit weißer Schokolade_(F,G) und Chili)

oder

Rübensuppe_(G,I)
(mit Vanille, Szechuan Pfeffer und Pumpernickel-Crumble_(A))

Vorspeisen/Salate

Blattsalate der Saison mit Sumach-Dressing_(O) und Blaubeer-Buttermilch-Dressing_(G,O)

Tacos gefüllt mit pulled Jack Fruit, dazu gelber Mais, roter Chili und Chili-Majo_(4,11,C,G,I,M,F)

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

Hausgemachte Tarte_(A,C,G) mit:

Kürbis, Birne und Taleggio_(G) zur kalten Jahreszeit

und sommerlich mit grünem Spargel, Melone, Gorgonzola_(G)

Eiersalat mit Kichererbsen, Radieschen, geröstetem Sesam und „Grüner Soße“_(G)

Bunter Linsensalat mit Schafskäse-Pralinen_(A,C,G)

Blätterteigschnecken_(A,G) mit Spinat und Zimt

Falafel mit Koriander-Joghurt-Dip_(G) auf Salatherzen und Granatapfelkerne

Gurkensalat mit Joghurt-Mohn-Dressing_(G), Datteln, Mandeln und Fenchelsamen

2 Hauptgänge zur Wahl

Pfeffriges Tofu Steak_(A,F) (in hauseigner Marinade)

oder

Winter: Hasselback-Kürbis_(2,C,G) Sommer: Hasselback-Zucchini_(2,C,G)

oder

Winter: Steckerrübensteaks mit Currykruste_(G) Sommer: Blumenkohlsteaks mit Erdnussauce_(G,I)

dazu

Gemüseragout mit Curry-Espressosauce und Fenchel, Orange, Oliven

2 Beilagen zur Wahl

Gnocchi_(A,C,Z) mit Kaffirlimetten-Butter_(G) **oder** Graupenrisotto_(A,G) mit Kapern, Zitrone und Dill

oder Pasta Puttanesca_(A,C,6,11,12)

Dessert

Avocado Cheese Cake _(A)

Kokos Sticky Rice mit frischer Mango und anderen Exoten

49,50 pro Person

Mitternachtsservice (fett gedruckter Anteil) 7,50 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_(D)

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

Vorspeisen/Salate

Pumpernickel_(A) mit Gurken-Frischkäse-Mousse_(G) und Tatar vom gebeizter Lachs

Gebratener Wildschweinrücken auf süß-saurem Rosenkohl_(F) mit Maronen und Weintrauben

Kürbis-Pilz-Galette_(A,C,G) mit Salbei

Geräucherte Entenbrust auf gebackenem Kürbis mit Kardamon und Schwarzkümmel

Tomaten-Schafskäse Muffin_(A,C,G)

Winterliche Blattsalate mit Cassis-Dressing_(O) und Joghurt-Kürbiskernöl-Dressing_(G)

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_(A,IO)

oder

Entenkeule mit Orangen-Cognacsauce_(A,IO)

und

Fischfilet der Saison gebraten mit grüner Pfeffer-Käse-Sauce_(A,IO)

dazu

Ingwer-Rotkohl oder Sesam-Wirsing

Schwarzwurzelcurry mit Datteln und Lauch

2 Beilagen zur Wahl

Schupfnudeln_(A,C,G) in Rosmarin sautiert **oder** Kartoffelklöße mit Nussbutter_(G)

oder Basmatireis

Dessert

Anis Creme Brûlée_(A,C) mit Grand Manier-Mandarinen

Lebkuchentiramisu_(A,C,G) und frische Sharonfrucht

56,80 pro Person

Mitternachtsservice (fett gedruckter Anteil) 7,50 pro Person