

HAUS AM WALDE

Café . Biergarten . Restaurant

Diese folgenden Gerichte bieten wir **täglich** von 12:00 bis 18:00 Uhr **außer Haus** an.
(sowohl heiß und verzehrfertig, als auch kalt zum Mitnehmen und Aufknuspern*)

Vorspeisen

Rote Currygemüsecremesuppe

mit Kokosnussmilch, frischer Kokosnuss und frischem Koriander (Vegan)

€ 5,50

Hausgemachter Eintopf

saisonal wechselnd

€ 6,20

Hauptgänge

Korsischer Schafskäse^(A)

lauwarm, mit Knoblauchöl, auf gemischten Blattsalaten mit Senfdressing^(2,7,5,B,C,,J,I,O), dazu Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, halbtrocknete Tomaten und Kalamata Oliven^(6,4,12)

mit einer Portion Schafskäse (90g)

€ 12,50

Unser Azubigericht: Curry vom Lamm*

mit Paprika Möhren und Kichererbsen dazu Reismudeln

€ 13,50

Grünkohl *

mit Kasselernacken, Bremer Pinkel, Kochwurst, Bauchspeck und Salzkartoffeln

€ 14,50

Frische Pasta

mit Erbsen; Minze, Zitrone, Knoblauch und Schafskäse

€ 9,90

Belegte Bagels

wahlweise New York Style mit Avocado, Frischkäse, bunter Bete und Salat
oder

mit Frischkäse, gravad Lachs, Honig-Senf, Dill und Rucola, belegt

€ 4,50

Dessert

Frische belgische Waffeln mit Puderzucker

€ 3,90

Für Kinder

Fischstäbchen oder Hähnchencrossies

mit Pommes frites und Buttermöhren und Erbsen

€ 6,80

Frische Pasta mit Tomatensauce

€ 5,00

HAUS AM WALDE

Café . Biergarten . Restaurant

Winter

Hauptgänge nur auf Vorbestellung

½ Ente aus dem Ofen *

mit Bratapfel, Orangen-Thymian-Sauce
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
€ 19,50

Gänsebrust „klassisch“ *

mit Bratapfel, Orangen-Thymian-Sauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
€ 20,80

Ganze Gans aus dem Ofen *

Frisch zubereitet und tranchiert, mit Bratapfel, Kräuterjus,
Apfelrotkohl und Rosenkohl dazu Kartoffelklöße
(wir empfehlen eine Gans für 4 Personen)
€ 98,00

Alle Gerichte werden heiß für den heimischen Sofort-Verzehr mitgegeben.

Gerne bringen Sie Ihr eigenes Geschirr, Töpfe oder Schalen mit.

Alternativ bieten wir Einweg-Verpackungen oder Geschirr aus unserem Haus gegen Pfand an.

* Diese Gerichte können Sie auch kalt und eingeschweißt mit entsprechender Zubereitungs-empfehlung bekommen. Diese Gerichte sind gekühlt bei 7°C max. 3 Tage haltbar.

Passende Weinempfehlung

Fassmann Pfalz

“Am Meer“ Strandcuvée Rosé
0,75 l Flasche € 12,00

Dr. Alex Senfter, Rheinhessen

Grauer Burgunder und
Gaudium (Rotweincuvée)

0,75 l Flasche € 13,50

Ornella Molon, Traverso

Merlot und Pinot Grigio (weiß)

0,75 l Flasche € 13,50

Prosecco Spumante

0,75 l Flasche € 15,50