

# 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

### **Süßkartoffelsuppe (vegan)**

mit mit Ingwer und Chili

€ 5,50

### **Hausgemachter Eintopf**

saisonal wechselnd

€ 6,20

## Hauptgänge

### **Korsischer Schafskäse<sup>(A)</sup>**

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

### **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 Schafskäse, frischen Tomaten, Rucola und Oliven

€ 9,90

### **Belegte Bagels**

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

mit Frischkäse, graved 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