

## **Liebe Gäste,**

*Willkommen in unserem Restaurant und Café.*

*Wir freuen uns über Ihren Besuch.*

*Wir, das HAUS AM WALDE Team, möchten dazu beitragen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.*

*Wir hoffen, dass uns genau dies gelingt und Sie uns weiterempfehlen, auf jeden Fall aber – gerne wiederkommen!*

*Ob zu einem Frühstück mit einem kräftigen Cappuccino, Kuchen von unserer Konditorin oder zu etwas Deftigem und Frischen aus unserer Küche - wir sind für Sie da.*

*Um diese Karte abwechslungsreich für Sie zu gestalten, haben wir neben den typischen regionalen und saisonalen Gerichten dieser Jahreszeit ein paar Rezepturen ausgewählt, die aus internationaler Küche stammen. Hierfür möchten wir Sie gerne begeistern. Vielleicht finden Sie auch Gefallen an unseren zusätzlichen Angeboten in den saisonalen Extrakarten.*

<i>ca. 12.4. bis ca. 11.6.</i>	<i>Spargelkarte</i>
<i>12.6. bis ca. 16.7.</i>	<i>Matjeskarte</i>
<i>17.7. bis ca. 17.9.</i>	<i>Pfifferlingskarte</i>
<i>18.9. bis ca. 10.11.</i>	<i>Wildkarte</i>

*Da wir fast ausschließlich mit frischen Produkten arbeiten und alle Gerichte à la carte zubereiten, braucht es manchmal etwas Zeit, insbesondere bei größeren Gruppen. Geben Sie unseren Köchen/Innen die Möglichkeit zu zeigen, was sie können.*

*Wir sind ständig bestrebt die Auswahl unserer Produkte zu verbessern. Die artgerechte Tierhaltung und der entsprechende Umgang mit Tieren liegen uns besonders am Herzen.*

*Einen Hinweis für einen Teil unserer Fleischprodukte finden Sie am Ende der Seiten (\* Kennzeichnung).*

*Lassen Sie uns wissen, wenn es Ihnen gefallen hat. Teilen Sie uns aber vor allem mit, wenn Sie Anregungen haben und/oder nicht zufrieden sind. Sprechen Sie in diesem Fall unseren Service an oder senden uns eine Mail an [hausamwalde@nord-com.net](mailto:hausamwalde@nord-com.net).*

*Wir wünschen Ihnen einen entspannten Aufenthalt in unserem Hause und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.*

*Ihr Team vom*

**HAUS AM WALDE**

*Unsere Internetadresse:*

[www.hausamwalde-bremen.de](http://www.hausamwalde-bremen.de)

## Saisonales

<b>Kürbissuppe (vegan)</b> <sub>(O)</sub> mit frischen Kräutern gerösteten Kürbiskernen und getrockneten Berberitzen <sub>(N)</sub>	<b>7,20</b>
<b>Kürbis-Zucchini-Kartoffelpuffer</b> mit Rauchschinken vom Duroc Schwein <sub>(2,7,14,I)</sub> und Kräuterschmand <sub>(A)</sub>	<b>10,20</b>
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> auf Feldsalat mit Roter Bete-Pflaumen Salsa, Birnenpalten und gesalzener Caramel Sauce	<b>16,80</b>
<b>Ravioli mit Ricotta-Spinat Füllung</b> <sub>(A,B,C,I)</sub> mit verschiedenen sautierten Kürbissen <sub>(A)</sub> , Rosenkohlblättern, frischem Salbei gratiniert mit Bergkäse <sub>(A)</sub>	<b>16,90</b>
<b>Risotto</b> <sub>(A;E;N)</sub> mit Kürbis, verschiedenen gebratenen Pilzen, frischem Rosmarin, Weißwein und Grana Padano	<b>12,90</b>
<b>Surf &amp; Turf</b> rosa gebratener Rücken vom Insellamm und in Knoblauch gebratene Gamba auf Wildkräutersalat mit gebraten Pilzen dazu Mandeldressing <sub>(N)</sub>	<b>17,20</b>
<b>Heimischer Wildschweinerücken</b> (mariniert mit Sternanis, Wacholder, Orange, Zimt und Rosmarin) rosa gebraten mit Pflaumensauce <sub>(O)</sub> auf Kürbis-Pilz-Risotto <sub>(A;E;N)</sub>	<b>19,90</b>
<b>Geschmorter heimischer Rehkeulenbraten</b> an Rotweinsauce <sub>(N)</sub> mit Preiselbeermarmelade und Kürbis-Pilz-Risotto <sub>(A;E;N)</sub>	<b>22,80</b>
<b>gebratenes Fischfilet nach Tagesangebot</b> auf Kürbis-Zucchini-Kartoffelpuffer Zitronen-Dill-Butter <sub>(A)</sub> und Kräuterschmand <sub>(A)</sub>	<b>22,50</b>

Hinweise zu den allergieauslösenden und Zusatzstoffen  
finden Sie auf der letzten Seite.

## Suppen

**Tagessuppe**<sub>(1,0)</sub> **5,60**

**Cremsuppe von der Petersilienwurzel**<sub>(1)</sub>  
mit Mirabelle und Filoteigcrunch<sub>(B)</sub> **6,20**

wahlweise mit in Knoblauch  
gebratener Mittelmeer Gamba **Stk. 2,50**

## Vorspeisen

**Vorspeisenteller „Haus am Walde“**<sub>(0)</sub>  
Friesisch Tapa, hausgemachte Samosa<sub>(B)</sub>,  
saisonales Anti Pasti Gemüse, Oliven<sub>(6,4,12)</sub> und  
Peperoni<sub>(6)</sub>, gebratene Gamba, pikante Salami<sub>(2,4,7,A,1)</sub>,  
geröstete Focaccia<sub>(B)</sub> und Kräuterquark<sub>(A)</sub>

**für 1 Person** **9,80**

**für 2 Personen** **18,60**

**6 Gambas in Knoblauch gebraten,**  
auf Algensalat<sub>(G,K,B,N,1,4)</sub>  
und Mangochutney<sub>(2,19,1)</sub> **11,50**

**Bruschetta**<sub>(B)</sub>  
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch,  
frischer Basilikum, Pesto<sub>(A,H)</sub>,  
Grana Padano D.O.C<sub>(2,A)</sub>,  
auf gerösteter Focaccia<sub>(B)</sub>, dazu Rucola  
und Kalamata Oliven<sub>(6,4,12)</sub> **8,50**

**Zu Suppen und Vorspeisen servieren wir eine  
Brotauswahl**

Hinweise zu den allergieauslösenden und Zusatzstoffen  
finden Sie auf der letzten Seite.

## Salate

### **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>

<b>mit einer Portion Schafskäse (90g)</b>	<b>12,40</b>
<b>mit zwei Portionen Schafskäse (180g)</b>	<b>15,00</b>

### **Melonensalat**

mit Streifen von der Hähnchenbrust  
verschiedene Melonen, Gurke, korsischer  
Schafskäse<sup>(A)</sup>, Walnüsse, Minze und  
Zitronengras Vinaigrette<sup>(N)</sup>

**14,50**

### **Beilagensalat**

mit Blatt und Rohkostsalaten  
und Dijon-Senf-Dressing<sup>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sup>

**6,50**

**Alle Salate können um eine Fleisch- oder  
Fischzutat ergänzt werden.**

**Zu den Salaten servieren wir eine Brotauswahl**

## Rustikale Spezialitäten

**Bratkartoffeln mit Speck<sub>(2,7,13)</sub> und Spiegeleiern**  
an kleinem Salatbukett<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>  
und Gewürzgurke<sub>(2,4,J)</sub> **8,90**

**Hausmacher Knipp<sub>(2,13,B)</sub> von Fleischerei Safft**  
kross gebraten, auf Bratkartoffeln mit  
Speck<sub>(2,7,13)</sub>, Apfelkompott<sub>(7)</sub> und  
Gewürzgurke<sub>(2,4,J)</sub> **13,90**

**Matjes „Hausfrauen Art“**  
zwei Doppelfilets mit einer Apfel-Zwiebel-  
Sahnesauce<sub>(2,4,A,J)</sub> an Salatbukett<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>, dazu  
servieren wir Bratkartoffeln mit Speck<sub>(2,7,13)</sub> **14,50**

**Roastbeef kalt**  
an Salatbukett<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>, mit Sauce  
Tatare<sub>(1,2,4,5,7,A,C,D,J,O)</sub> und Bratkartoffeln  
mit Speck<sub>(2,7,13)</sub> **15,20**

**Fischerfrühstück**  
frische Greetsieler Krabben<sub>(2)</sub> und  
Rührei an Scheiben von frischen  
Tomaten, Salatbukett<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub> und  
Bratkartoffeln mit Speck<sub>(2,7,13)</sub> **21,60**

**Bayrischer Wurstsalat vom Susländer Schwein<sub>(2,7,8,O)</sub>**  
mit Essig<sub>(N)</sub> und Öl mariniert, sauren  
Gurken<sub>(4,5,N,J)</sub>, Zwiebelringen, dazu  
Krustenbrot<sub>(B)</sub> und Butter **8,50**

**Frisches Hackepeter** von Fleischerei Safft  
(Sonn- und Feiertags nicht)  
auf Vollkornbrot<sub>(B,O,A)</sub>, garniert mit  
Zwiebelringen an kleinem Salatbukett<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub> **8,10**

**Kleines Rumpsteak von der Holsteiner Färse**  
mit Kohlrabislaw<sub>(A)</sub> dazu Kräuterbutter<sub>(A)</sub>  
und kleine Kräuterbackkartoffeln **18,50**

**Große Portion** **27,50**

**Weitere rustikale Spezialitäten finden Sie in  
unserer Getränkekarte**

Hinweise zu den allergieauslösenden und Zusatzstoffen  
finden Sie auf der letzten Seite.

## Fleisch

**Rib Eye Steak von der Holsteiner Färse\***(ca. 220g)  
mit gebratenen Waldpilzen und Zwiebeln,  
Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffeln, **27,50**

**Hähnchenbrustfilet vom Kikok** (ca. 200g )  
natur gebraten auf Gnocchi-Gemüsepfanne<sub>(B,O)</sub>  
mit Tomatenpesto aus  
getrockneten Tomaten **18,60**

**Lammhüftsteak**  
rosa gebraten auf Gnocchi-Gemüsepfanne<sub>(B,O)</sub>  
und Kräuterbutter **23,80**

## Fisch

**Gebrautes Fischfilet**  
auf Pastasotto<sub>(A,B,C)</sub> (Reiskornnudeln) mit  
Blattspinat, getrockneten Tomaten,  
Grana Padano<sub>(A,2)</sub> und Pinienkernen **22,70**

**Auf der folgenden Seite finden Sie unsere  
vegetarischen Gerichte, die ebenfalls durch  
Fleisch- und Fischkomponenten ergänzt werden  
können**

## Nudel- und vegetarische Gerichte

### **Veganes Gemüsecurry<sup>(o)</sup>**

mit verschiedenen Gemüsen der Saison,  
Linsen, Kartoffeln, Ingwer, Chili,  
frischen Kräutern und  
Tamarinden-Chutney<sup>(o)</sup> **12,50**

### **Frische Pasta<sup>(B,C)</sup> aglio e olio**

mit Knoblauch, Chili, Tomaten,  
Spinat, frischen Kräutern und  
Grana Padano D.O.C.<sup>(A,2)</sup> **10,90**  
(Empfehlung der Küche: mit Gambas)

### **Pastasotto<sup>(B,C,N)</sup> (Risoni Risotto)**

Reiskornnudeln mit Blattspinat,  
getrockneten Tomaten, Grana Padano<sup>(A,2)</sup>  
und Pinienkernen **12,50**

## Ergänzungen zu den

## Salaten und Hauptgerichten

mit Tranchen vom Rumpsteak von der Holsteiner Färse\*

120g **11,90**

220g **22,50**

mit Hähnchenbrustfilet vom Kikok

120g **6,50**

200g **10,50**

mit gebratenem Fischfilet (nach Tagesangebot)

120g **7,50**

mit gebratener Mittelmeer Gamba **Stk. 2,50**

**Zu diesen Gerichten empfehlen wir Ihnen  
einen kleinen gemischten Salat.**

## Dessert

**Bremer Rote Grütze**<sub>(2)</sub>  
hausgemacht, mit Vanilleeis<sub>(1,A,C)</sub> **5,50**

**Eierlikörcreme**<sub>(A,C)</sub>  
mit frischen Früchten und  
Hobel von der Zartbitterschokolade **7,20**

**Kokos Chili Panna Cotta**<sub>(A)</sub>  
mit saisonalem Fruchtkompott **6,90**

**Käseteller**  
verschiedene Käsespezialitäten<sub>(1,2)</sub>  
mit Weintrauben, Oliven<sub>(6,4)</sub>, Grissini<sub>(B,O)</sub> und  
Feigensenf<sub>(5,7,14,19)</sub>

**kleine Portion** **9,20**  
**große Portion** **12,00**

**Dessert der Saison**  
passend zur Saison bieten wir Ihnen  
ein wechselndes Dessert an **Tagespreis**

**Gerne reicht Ihnen unser Service die  
Eiskarte.**



#### Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmitteln
- 5 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 geschwefelt
- 15 mit Nitrat
- 16 gewachst
- 17 Taurin
- 18 genveränderter Rohstoff
- 19 mit Säuerungsmittel

#### Zusatzstoffe

- 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 Sulfit
- O kann Spuren von Gluten, Milch, Ei, Soja, Sellerie  
Erdnüsse enthalten

### **\* Holsteiner Färse**

Eine Färse ist ein geschlechtsreifes Hausrind, das noch kein Kalb geboren hat. Sämtliche Rinder werden ausnahmslos in Deutschland geboren aufgezogen und geschlachtet. Dabei werden Tiere nach hohen Maßstäben ausgesucht. Herkunftssicherheit durch eigene Zerlegebetriebe, ein kontrolliertes Reifeverfahren und ein ausgewogener Fettanteil (Marmorierung) stehen für einen guten Geschmack sowie hohen Genusswert

Hinweise zu den allergieauslösenden und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.