

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Saisonale Karte ab 6.9..

### **Kürbissuppe**<sub>(I)</sub>

von Hokkaido und Butternutkürbis,  
mit Ingwer, Salbei und Kürbiskernen

**6,90**

### **Parmesan Blini**<sub>(A,C,G)</sub>

auf Endiviensalat mit Balsamico-Pilzen

**7,50**

### **Salat von der Hirse**

mit Rosinen, Feigen, Nüssen, Chicorée, Rote Bete-Orangen-Vinaigrette und  
gebratenem Ziegenkäse

**13,50**

### **Wildgulasch**<sub>(I)</sub> (von Hirsch, Wildschwein und Reh)

mit Wurzelgemüse und Pilzen, dazu Spätzle <sub>(A,C)</sub>

**22,40**

### **Wildschweinrücken**

rosa gebraten und tranchiert,

auf einem Rosmarin-Kartoffelstampf, sautiertem Rosenkohl und einer Hagebuttenjus<sub>(I)</sub>

**24,50**

### **Risotto**<sub>(G)</sub>

mit gebratenen Pilzen, Lauch, Butter, Rosmarin, Weißwein, Pflaumen Chutney und  
Grana Padano<sub>(2,C,G)</sub>

**13,70**

**mit gebratener Blutwurst**

**+4,90**

\*\*\*\*

## Ab 31.10.

### **Grünkohl**<sub>(2,7,8,B,J,N,D)</sub> „satt“

mit Kasseler Nacken<sub>(N)</sub>, Bremer Pinkel<sub>(2,13,A)</sub> Kochwurst<sub>(3,4,7,13,G,J,O)</sub> und  
Salzkartoffeln

**als Tellergericht**

**18,50**

**als klassisches 3-Gang Menü**

**30,20**