

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Menüvorschläge

SEHR GEEHRTER GAST,  
DIE FOLGENDEN MENÜS BIETEN WIR AB 10 PERSONEN AN,  
DAS GEWÄHLTE MENÜ MUSS DANN FÜR ALLE GÄSTE EINHEITLICH SEIN.  
AB 20 PERSONEN KÖNNEN SIE 2 HAUPTGÄNGE BEI GLEICHBLEIBENDER VOR- UND  
NACHSPEISE WÄHLEN.  
DAS AUSTAUSCHEN VON EINZELNEN MENÜGÄNGEN BEDARF EINER NEUEN  
PREISKALKULATION.  
GERNE SIND WIR BEI DER WAHL EINES MENÜS BEHILFLICH UND KÖNNEN AUCH AUF  
HIER NICHT BERÜCKSICHTIGTE SAISONALE KOMPONENTEN EINGEHEN.

### Menü 1

Tomaten-Ingwer-Suppe  
mit Pesto-Sahnehaube<sub>(G)</sub>

\*

Kikok Hähnchenbrustfilet  
auf saisonalem Gemüse mit Orangensauce<sub>(I,A,G)</sub>  
dazu Salbei-Gnocchi<sub>(A,C,Z)</sub>

\*

Basilikum-Quark-Mousse<sub>(G)</sub> und Blaubeerkompott<sub>(O)</sub>

**29,40 pro Person**

### Menü 2

Zitronencremesuppe<sub>(G)</sub>  
mit karamellisiertem saisonalem Spargel und Kresse

\*

Rumpsteak von der Holsteiner Färs  
rosa gebraten, mit Portweinbutter, sautiertem Mandel-Brokkoli<sub>(G)</sub>  
und Thymian-Drillingen

Tiramisu<sub>(A,C,G)</sub>

**38,60 pro Person**

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Menü 3

Tomaten-Feldsalat  
mit Orangenfilets, Chips vom Grana Padano<sub>(2,C,G)</sub>  
Balsamico-Vinaigrette<sub>(O)</sub>  
\*  
Schweinebraten vom Susländer  
mit Cidersauce<sub>(A)</sub>, sautiertem Kohlrabi<sub>(G)</sub> mit frischen Kräutern  
und Süßkartoffel-Meerrettich-Gratin<sub>(G)</sub>  
\*  
Vanille-Panna Cotta<sub>(G)</sub> auf Beerengrütze

**31,- pro Person**

## Vegetarisches Menü 4

Rote Bete Suppe mit Rosmarin-Schmand  
\*  
Gebratenes Saiblingsfilet  
auf Kürbis-Risotto<sub>(G)</sub> mit Grüner Pfeffer-Safran-Sauce  
\*  
**oder**  
\*  
Ravioli<sub>(A,C,G)</sub>  
mit Ricotta-Spinatfüllung<sub>(G)</sub> an Ragout von Kürbis und Pilzen  
mit frischen Kräutern und Grana Padano<sub>(2,C,G)</sub>  
  
Toblerone Mousse mit Grand Manier Mandarinen

**35,80 (Fisch)/ 31,- (Ravioli) pro Person**

## Menü 6

Vorspeisenteller Haus am Walde  
\*  
Hirschbraten  
in Preiselbeerjus<sub>(L,A,G)</sub>  
mit Rosenkohl und Schupfnudeln  
\*  
Hagebutten Panna Cotta mit Kardamom Schokoladensauce

**36,40 pro Person**

Weitere Spezialitäten finden Sie in unserer regulären Karte und in unserer saisonalen Karte.

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoffen
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	Phosphat
8	mit Milcheiweiß
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	mit Süßungsmitteln
12	enthält eine Phenylalaninquelle
13	gewachst
14	Taurin
15	mit Nitritpökelsalz
16	mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln
17	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
18	mit Nitrat
19	genveränderter Rohstoff

## Allergenauslösende Stoffe

A	glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere und Krustentiere
C	Eier und Eierzeugnisse
D	Fisch und Fischerzeugnisse
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F	Soja und Sojaerzeugnisse
G	Milchprodukte
H	Schalenfrüchte
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
M	Senf und Senferzeugnisse
N	Sesam und Sesamerzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Sulfit
P	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
R	Weichtiere und -erzeugnisse
Z	kann Spuren von Gluten, Milch, Ei, Soja, Sellerie und Erdnüsse enthalten