

# 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

Bruschetta mit Rucola

Geröstete Focaccia mit marinierten Tomaten,  
Pinienkernen und Grana Padano

\*

Schweinerückenbraten vom Susländer Schwein  
an Pfefferrahmsauce<sub>(N,B,A,I,14)</sub> mit Gemüse der Saison  
und hausgemachten Pizokel

\*

Rote Grütze<sub>(2)</sub>  
mit Vanilleeis<sub>(1,A,C)</sub>

**28,90 pro Person**

### Menü 2

Süßkartoffel-Möhren-Ingwersuppe<sub>(0)</sub>  
mit Creme fraiche<sub>(A)</sub> und Kresse

\*

Roastbeef im Ganzen rosa gebraten  
an Sauce Bernaise<sub>(N,B,I,14)</sub> mit verschiedenen Gemüse<sub>(A)</sub>  
der Saison und Rosmarinkartoffeln

\*

Mousse au Chocolaté<sub>(A)</sub>  
mit frischen Früchten

**33,50 pro Person**

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Menü 3

3 Gambas in Knoblauch gebraten  
auf Algensalat dazu Mango Chutney

\*

Norweger Lachsfilet aus dem Ofen  
an Meerrettichsauce,  
mit grünem Spargel  
und Kräuterreisreis

\*

Panna Cotta an Saisonaler Fruchtsauce

**33,50 pro Person**

## Menü 4

Currysuppe (Vegan)  
Mit frischem Koriander

\*

Lammhüftsteak rosa gebraten  
(in Olivenöl, Tomaten, italienischen Kräutern,  
Knoblauch und Zwiebeln mariniert)  
an Rosmarinjus<sub>(N,B,I,14)</sub> mit verschiedenen  
Gemüse<sub>(A)</sub> der Saison  
und frischen Gnocchi

\*

Erdbeertiramisu

**34,00 pro Person**

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Menü 5

Vorspeisenteller HaW

\*

Hähnchenbrustfilet vom Kikok Huhn  
an Kräuter-Rahmsauce,  
mit Gemüse der Saison  
und frischer Pasta

\*

Eierlikörcreme

Mit frischen Früchten und Hobel von der Zartbitterschokolade

**28,50**

## Menü 6

Spargelcreme Suppe  
mit Spargeleinlage  
und frischen Kräutern

\*

Spargel „satt“

mit Kalbsschnitzel, Krustenhinterschinken vom Susländer Schwein,  
Susländer Katenschinken,  
Butter, haus gemachten Hollandaise und  
Neuen Kartoffeln

\*

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

**35,-**

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Zusatzstoffe

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

## AllergenauslösendeStoffe

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