

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

Süßkartoffel-Kokos-Suppe
mit Lauchstroh

*

Schweinefilet im Ganzen gebraten
auf Pfefferrahmsauce,
mit frischem Marktgemüse der Saison und Kräuterspätzle

*

Mousse au Chocolat

29,70 pro Person

Menü 2

Rote Bete-Carpaccio
mit Wildkräutersalat, Himbeerdressing,
Picandou und karamellisierten Walnüssen

*

Roastbeef von Holsteiner Färse
im Ganzen rosa gebraten und tranchiert, an Portweinjus,
mit Grilltomate, buntem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

Tiramisu mit frischen Früchten

34,50 pro Person

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Menü 3

Antipasti-Variation
mit Kräuter-Aioli und geröstetem Focaccia

*

Lachsfilet natur gebraten
an Senf-Dillsauce, buntem Marktgemüse und Kartoffelstampf

*

Hausgemachte Panna Cotta auf Himbeerspiegel

32,40 pro Person

Menü 4

Hochzeitssuppe_(B,C) mit Möhren, Lauch, Eierstich_(A),
Hühnerfleisch, Fleischklößchen_(B,C) und Petersilie in der Terrine serviert

*

Grünkohl_(2,7,8,BJ,N,I), mit Kasselernacke_(N), Bremer Pinkel_(2,13,B) Kochwurst_(3,4,7,13,A,J,O)
Bauchspeck_(2,7,13) und Salzkartoffeln, "satt"

*

Rote Grütze₍₂₎ mit Vanillesoße_(1,A,C)

29,50 pro Person

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

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Menü 5

Kürbissuppe^(I)
von Hokkaido und Butternutkürbis, mit Kürbiskernöl
und Sonnenblumenkernen

*

½ Kirschvelli Ente aus dem Ofen^(N,I)
mit Bratapfel^(1,2,F), Orangen-Thymian-Sauce^(A,B,N,I),
Apfelrotkohl^(7,N) und Kartoffelklößen^(2,7,N) mit
polnischer Butter^(B,C)

*

Bratapfelcreme^(A,C,O)

35,00 pro Person

Menü 6

Kürbissuppe^(I)
von Hokkaido und Butternutkürbis, mit Kürbiskernöl
und Sonnenblumenkernen

*

Gänsebrust „klassisch“^(14,I)
mit Bratapfel^(1,2,F), Orangen-Thymian-Sauce^(A,B,N,I),
Apfelrotkohl^(7,N) und Kartoffelklößen^(2,7,N) mit
polnischer Butter^(B,C)

*

Bratapfelcreme^(A,C,O)

36,00 pro Person

Weitere Spezialitäten finden Sie in unserer regulären Karte unter „Auf Vorbestellung“

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