

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

Geröstete Focaccia_(B,O) mit Rucola, marinierten Tomaten,
Pinienkernen und Grana Padano_(A)

*

Schweinefilet im Ganzen gebraten
an Pfefferrahmsauce_(N,B,A,I,14), mit Gemüse der Saison_(A),
hausgemachtem Kartoffelgratin_(A) und Spätzle_(A,B,C)

*

Rote Grütze_(Z)
mit Vanilleeis_(1,A,C)

27,80 pro Person

Menü 2

Süßkartoffel-Möhren-Ingwersuppe_(I)
mit Creme fraiche_(A) und Kresse

*

Argentinisches Roastbeef im Ganzen rosa gebraten
an Sauce Bernaise_(A,N,B,I,14) mit verschiedenen Gemüse_(A) der Saison,
Kartoffelgratin_(A) und Rosmarinkartoffeln

*

Mousse au Chocolaté_(A)
mit frischen Früchten

33,50 pro Person

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Menü 3

Gemischte Blattsalate
mit Zitronen-Vinaigrette, Gurke, Avocado, Orangenfilets
und gerösteten Pinienkernen

*

norwegisches Lachsfilet
natur gebraten, mit einer gebratenen Gamba
an Weißwein-Safran-Sauce_(A,N,B,I,14), Spinat_(A),
dazu Reis_(A) und Pasta_(B,C) mit Gremolata_(O)

*

Kaffeemouse_(A) mit Irish-Coffee-Gelee und Bananeneis_(A)

29,50 pro Person

Menü 4

Kürbiscremesuppe_(I,O) mit gerösteten
Kürbiskernen und Kresse

*

Lammhüftsteak rosa gebraten
(in Olivenöl, Tomaten, italienischen Kräutern,
Knoblauch und Zwiebeln mariniert)
an Balsamicojus_(N,B,I,14) mit verschiedenen Gemüse_(A) der Saison
und Rosmarin-Gnocchi_(A,B,C) und Butter-Chilli-Reis

*

Tiramisu_(A,B,C,O)

32,00 pro Person

Menü 5

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

*

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

*

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

28,50 p.Pers.

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Menü 6

Maronencremesuppe_(A,I)
mit frischen Kräutern und Walnüssen

*

½ Ente aus dem Ofen_(N,I)
mit Marzipanapfel_(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)

32,00 p. Pers.

Menü 7

Maronencremesuppe mit frischen Kräutern
und Walnüssen

*

Gänsebrust „klassisch“_(14,I)
mit Marzipanapfel_(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)

34,50 p. Pers.

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 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 Sulfid

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