

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

Tomatencremesuppe_(I)
mit Basilikumsahne_(A)

*

Schweinebraten vom Susländer Schwein
an Thymianjus_(N,B,A,I,14), mit mediterranem Gemüse_(A)
und Kartoffelpüree_(A) mit gerösteten Zwiebeln_(A)

*

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

25,80 pro Person

Menü 2

Focaccia_(B,O) „Caprese“
mit Tomate, Mozzarella_(A) und Basilikum

*

Hähnchenbrustfilet von Kikok Huhn
mit Orangen-Joghurtsauce_(A,4) (kalt), mediterranem Gemüse_(A) und
Pasta_(B,C) mit Olivenöl, Grana Padano_(A) und frischen Kräutern

*

Vanille Panna Cotta_(A)
mit Erdbeersauce

27,80 pro Person

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Menü 3

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

*

Argentinisches Roastbeef im Ganzen gebraten
an Balsamicojus_(N,B,I,14) mit mediterranem Gemüse_(A)
und Rosmarinkartoffeln

*

Mousse au Chocolaté_(A)
mit frischen Früchten der Saison

32,80 pro Person

Menü 4

Tomaten-Rucola-Salat mit gerösteten Pinienkernen
und Hobel vom Grana Padano_(A)

*

Lammhüftsteak rosa gebraten
(in Olivenöl, Tomaten, italienischen Kräutern,
Knoblauch und Zwiebeln mariniert)
an Rosmarinjus_(N,B,I,14) mit mediterranem Gemüse_(A)
und Süßkartoffelpüree_(A)

*

Tiramisu

31,00 pro Person

Menü 5

Ziegenkäse (Picandou)_(A)
mit Honig und Thymian glasiert
an Wildkräutersalat mit Melone, Feige und Walnüssen

*

Lachsfilet natur gebraten
an Weißwein-Kräuter-Sauce_(A,B,N),
dazu mediterranes Gemüse_(A) und Wildreis

*

Joghurt-Passionsfrucht-Mousse_(A)

29,00 pro Person

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Menü 6

Zur Spargelzeit

Spargelcremesuppe_(A,L,N)
mit Spargeleinlage und Bärlauchpesto_(A,F)

*

Spargel „satt“

mit kleinen Wiener Schnitzeln_(A,B,C), gekochtem und rohem Schinken_(2,7,13)
neuen Kartoffeln, hausgemachter Sauce Hollandaise_(A,C) und zerlassener Butter

*

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu_(A,B,C)

36,50 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 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

*** Kikok Huhn**

Ein traditionell mit Getreide gefüttertes Hähnchen, das mehr Zeit zum Wachsen hat und dadurch den typischen Hähnchengeschmack entwickeln kann.