

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_(A)
mit Pesto-Sahnehaube_(G)

*

Maishähnchen Surprême
auf saisonalem Gemüseragout in Curry-Espresso-Sauce,
dazu Gnocchi_(A,C,Z) in Kaffirlimetten-Butter_(A)

*

Basilikum-Quark-Mousse_(G) und Balsamico-Erdbeeren_(O)

27,80 pro Person

Menü 2

Zitronencremesuppe_(G)
mit karamellisiertem saisonalem Spargel und Flusskrebsfleisch

*

Rumpsteak von der Holsteiner Färsé
rosa gebraten, dazu pikante Mango-Erdnuss-Salsa,
in Schwarzkümmelbutter_(G) sautierter Brokkoli_(G)
und gelbe Kurkumapasta_(A,C)

Waldmeister-Tiramisu_(A,C,G)

38,60 pro Person

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Menü 3

Rucola-Tomaten-Salat
mit frischen Beeren, Chips vom Grana Padano_(2,C,G)
Basilikum-Aceto Balsamico-Vinaigrette_(G)

*

Schweinebraten vom Susländer
mit Cidersauce_(A), sautiertem Kohlrabi_(G) mit frischen Kräutern
und Süßkartoffel-Meerrettich-Gratin_(G)

*

Vanille-Panna Cotta_(G) auf Beerengrütze

31,- pro Person

Menü 4

Melonen-Gurken-Salat
mit Minze, Basilikum, Schafskäse-Crumble_(G)
und Hibiskus-Chili-Dressing

*

Ravioli_(A,C,G)
mit Ricotta-Spinatfüllung_(G) an Ragout von saisonalem Spargel
und Morcheln mit Sauerampferkresse und Grana Padano_(2,C,G)

*

Avocado Cheesecake_(A) mit Himbeersauce

35,90 pro Person

Menü 5

Tranchen vom Kalbstafelspitz (kalt)
an gebratenem grünem Spargel und Joghurt-Schnittlauch-Sauce_(G)

*

Gebratene Schollenfilets
auf Dinkelrisotto_(A,G) mit Fenchel, Karotten, Zitrone, Dill
und Speckstippe_(2,3,15)

*

Joghurt-Johannisbeeren-Mousse_(G)
Minzsauce und Splitter von Zartbitterschokolade

32,80 pro Person

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Menü 6

Parmesan-Blinis_(2,A,C,G)
an Wildkräutersalat mit Blaubeeren-Dressing_(O)

*

Gebrautes Saiblingsfilet
auf Blumenkohl-Kartoffelstampf_(G) mit rosa Pfeffer
und Schnittlauch, dazu Lavendel-Mais-Sauce_(G)

*

Barbadoscreme_(G) mit frischen Beeren

32,30 pro Person

Menü 7

Gebraute Gamba auf Meerrettich-Gurken-Mousse_(G)
an Blattsalaten mit Sesamdressing_(O)

*

Mallorquinischer Lambraten
an Lorbeerjus_(A,I,O), mit Rüben und Datteln, dazu Safran Reis

*

Creme Caramel_(C,G) und frische Mango

34,50 pro Person

Menü 8

Spargelcremesuppe_(A,G,O)
mit Spargeleinlage, Brotcroutons_(A) und Kresse

*

Frisher Spargel vom Hof Bockelmann in Rethem (Aller)
mit kleinen Schweineschnitzeln_(A,C) und Krustenhinterschinken_(2,3,7) vom Susländer Schwein,
Schwarzwälder Katenschinken₍₂₎
dazu zerlassener Butter und hausgemachte Sauce Hollandaise_(C,G,O)

*

Frisher Erdbeeren mit Bio-Vanilleeis_(G) vom Hof Kaemena

37,90 pro Person

(optional: gebratenes Fischfilet der Saison +3,50€

Nachservice Spargel: pro Portion 6,-)

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