

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

Süßkartoffelsuppe_(A)
mit Speckstreifen_(2,7,13,14) und Kresse

*

Rinderschmorbraten von der holsteinischen Färs
an Rotwein-Balsamico-Jus_(N,B,A,I,14), dazu Gemüse der Saison_(A) und Kartoffelgratin_(A)

*

Rote Grütze₍₂₎
mit Vanilleeis_(1,A,C)

26,90 pro Person

Menü 2

Vorspeisenvariation „Haus am Walde“ auf Platten serviert
gebratenes Gemüse der Saison, halbgetrocknete Tomate_(2,7,8,19) mit Mozzarella und Basilikum-
Pesto_(A,F), Oliven_(2,9), Peperoni, gebratene Salsiccia, Champignon gefüllt mit
Schafskäsecreme_(7,19), hausgemachtes Hummus_(7,19), Parmaschinken_(2,13,7)
mit Melone und Focaccia_(B,O)

*

Lammkarree
an Rosmarin-Schalotten-Jus_(N,B,A,I,14),
dazu Gemüse der Saison_(A) und Kartoffel-Erbсен-Minz-Püree_(A)

Himbeertiramisu_(A,B,C,O)

34,50 pro Person

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Menü 3

Kürbis-Karottencremesuppe_(L,O)
mit Kokosmilch, Ingwer und gebratener Gamba

*

Lachsfilet
natur gebraten, mit Orangen-Rosmarin-Sauce_(N,B,A,L14),
Dill-Kartoffeln_(A) und Gemüse der Saison_(A)

*

Crème Brûlée_(A,C)

28,90 pro Person

Menü 4

Hochzeitsuppe mit Möhren, Lauch, Blumenkohl, Eierstich_(A),
Hühnerfleisch, Fleischklößchen und Petersilie in der Terrine serviert

*

Grünkohl_(2,7,8,BI,N,D), mit Kasselernackeln_(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)

27,50 p.Pers.

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