

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

Kürbissuppe_(A,I)
mit Kürbiskernen_(2,7,13,N) und Kresse

*

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

*

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

26,90 pro Person

Menü 2

Vorspeisenvariation „Haus am Walde“ auf Platten serviert_(O)
verschiedene kalte und warme Tapas
und Anti Pasti nach Tagesangebot

*

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

Weisses Schokoladenmousse_(A,C) mit Tonkabohne aromatisiert
und Kirsch-Rosmarin-Ragout_(B,N)

31,50 pro Person

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Menü 3

Karotten-Ingwer-Orangen-Cremesuppe_(A,1,0)

*

Zanderfilet

natur gebraten, auf Kräuterrisotto_(2,N,A,1),
Proseccoschaum_(A,N) und Gemüse der Saison_(A)

*

Süßes Sushi mit Passionsfruchtsorbet

28,90 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,1), mit Kasselernacke_(N), Bremer Pinkel_(2,13,B) Kochwurst_(3,4,7,13,A,J,0)
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.

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Menü 5

Wildkraftbrühe_(I) Royal_(A,C,I)

*

½ Cherry Valley 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)

32,00 p. Pers.

Menü 6

Wildkraftbrühe Royal_(A,C,I)

*

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)

34,50 p. Pers.

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 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