

# HAUS AM WALDE

Café . Biergarten . Restaurant

**Tagessuppe** 5,60

**Hochzeitssuppe**<sup>(B,C)</sup>  
mit Möhren, Lauch, Blumenkohl, Eierstich<sup>(A)</sup>,  
Hühnerfleisch, Fleischklößchen<sup>(B,C)</sup>  
und Petersilie 6,90

**Saisonaler Eintopf**<sup>(I,O)</sup> 6,20

\*\*\*

**Vorspeisenteller „Haus am Walde“**<sup>(O)</sup>  
verschiedene kalte und warme Anti Pasti  
der Saison  
**für 1 Person** 9,80  
**für 2 Personen** 18,60

\*\*\*

**Korsischer Schafskäse**<sup>(B,C)</sup>  
paniert gebacken, auf gemischten Blattsalaten,  
mit Dijon-Senf-Dressing<sup>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sup>, garniert  
mit Kalamata Oliven<sup>(6,4,12)</sup>, Peperoni<sup>(6)</sup>,  
Zwiebelringen, Paprika und Cherrytomaten  
**mit einer Portion Schafskäse** 12,40  
**mit zwei Portionen Schafskäse** 15,00

**Chefsalat**  
gemischte Blattsalate, Joghurtdressing<sup>(A,I,J)</sup>,  
Gurke, Tomate, rote Zwiebeln,  
Streifen von Gouda<sup>(1,2,16,A)</sup> und  
gekochtem Schinken<sup>(2,7,8)</sup>, gekochtem Ei  
und Croutons<sup>(A,B)</sup> 11,90

\*\*\*

**Hausmacher Knipp**<sup>(2,13,B)</sup>  
kross gebraten, mit Bratkartoffeln und  
Speck<sup>(2,7,13)</sup>, Apfelkompott<sup>(7)</sup> und  
Gewürzgurke<sup>(2,4,I)</sup> 11,50

**Lammhüftsteak (ca. 220g)**  
an Honigdattel-Bohnen-Gemüse,  
Balsamico- Schalotten-Jus und  
Kräuterrisotto 22,80

**Rehkeulenbraten**  
mit Rotwein-Preiselbeersauce, dazu  
Wirsing-Tomaten-Gemüse und in Butter  
geschwenkten Schupfnudeln 18,20

**Fischgericht der Saison**  
passend zur Saison bieten wir Ihnen  
ein wechselndes Fischgericht an **Tagespreis**

**Fischerfrühstück**  
frische Greetsieler Krabben<sup>(2)</sup> und Rührei  
an Scheiben von frischen Tomaten,  
Salatbukett<sup>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sup> und Bratkartoffeln  
mit Speck<sup>(2,7,13)</sup> 18,50

**Gelbes veganes Gemüsecurry**  
mit verschiedenen Gemüse der Saison,  
Linsen, Frühlingslauch, Kartoffeln, Ingwer,  
Chili, frischen Kräutern  
und Tamarinden Chutney 13,40

**Frische Gnocchi**<sup>(A,B,C)</sup>  
in Salbeibutter geschwenkt, dazu sautierte  
Kürbisse<sup>(A)</sup> und frische Tomaten, gratiniert  
mit Bergkäse 12,60

\*\*\*

**Bremer Rote Grütze**<sup>(2)</sup>  
hausgemacht, mit Vanilleeis<sup>(I,A,C)</sup> 5,50

**Dessert der Saison**  
passend zur Saison bieten wir Ihnen  
ein wechselndes Dessert an **Tagespreis**

## Unser Stammessen für diese Woche

- Mo. 22.10.** Wir haben geschlossen!!!
- Di. 23.10.** Rinderleber „Berliner Art“ mit  
geschmorten Zwiebeln, Äpfeln und  
Kartoffelpüree (*grüner Bohnensalat*)
- Mi. 24.10.** Rinderhüftsteak an Pfeffersauce, mit  
Mandelbroccoli und Rosmarinkartoffeln  
(*Tomatensalat*)
- Do. 25.10.** Geschmorte Barbarie Entenkeule an  
Preiselbeersauce, mit Rosenkohl und  
Kartoffelklößen (*gemischter Salat*)
- Fr. 26.10.** Schellfisch pochiert, mit Senfsauce,  
Schmorgurken und Salzkartoffeln  
(*Kopfsalat mit Zitronen-Schmanddressing*)

Alle Stammessen servieren wir für **8,50 €**  
mit Salat oder Dessert für **10,50 €**  
mit Salat und Dessert für **12,50 €**  
(Stammessen servieren wir solange der Vorrat reicht)  
**Weitere Gerichte und Zusatzstoffe auf der  
Rückseite.**

**Reservierung unter Tel.: 0421-212765 oder direkt  
bei unserem Serviceteam**  
www.hausamwalde-bremen.de

Bitte beachten Sie unsere saisonalen Speisekarten und Tagesangebote

**Bayrischer Wurstsalat**<sub>(2,7,8,O)</sub>  
mit Essig<sub>(N,14)</sub> und Öl mariniert, sauren  
Gurken<sub>(4,5,14,N,J)</sub>, Zwiebelringen, dazu  
Krustenbrot<sub>(B)</sub> und Butter **7,90**

**Bratkartoffeln mit Spiegeleiern**  
und Speck<sub>(2,7,13)</sub>, an kleinem Salatbukett<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>  
und Gewürzgurke <sub>(2,4,J)</sub> **8,90**

**Kaisersülze**<sub>(2,7,14,N,J,O)</sub>  
an kleinem Salatbukett<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>, mit  
Zwiebelringen, Sauce Tatare<sub>(1,2,4,5,7 ,A,C,D,J,O)</sub> und  
Bratkartoffeln mit Speck<sub>(2,7,13)</sub> **13,90**

**Roastbeef kalt**  
an Salatbukett<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>, mit Sauce Tatare<sub>(1,2,4,5,7 ,A,C,D,J,O)</sub>  
und Bratkartoffeln mit Speck<sub>(2,7,13)</sub> **15,20**

**Krabbenbrot**<sub>(A)</sub>  
frische Greetsieler Krabben<sub>(2)</sub> auf  
Vollkornbrot<sub>(B,O)</sub> mit Spiegeleiern und  
kleinem Salatbukett<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub> **17,00**

**Matjes „HausfrauenArt“**  
zwei Doppelfilets mit einer Apfel-Zwiebel-  
Sahnesauce<sub>(2,4,A,J)</sub> an Salatbukett<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>, dazu  
servieren wir Bratkartoffeln mit Speck<sub>(2,7,13)</sub> **14,50**

**Frisches Hackepeter**  
auf Vollkornbrot<sub>(B,O,A)</sub>, garniert mit  
Zwiebelringen an kleinem Salatbukett<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub> **7,80**

#### 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
10	koffeinhaltig
11	chininhaltig
12	geschwärzt
13	mit Nitritpökelsalz
14	geschwefel
15	mit Nitrat
16	gewachst
17	Taurin
18	genveränderter Rohstoff
19	mit Säuerungsmittel

#### Allergenauslösende Stoffe

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

## Mittagskarte

12.00 -15.00 Uhr

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT