

HAUS AM WALDE

CAFÉ . BIERGARTEN . RESTAURANT

Tagessuppe **5,60**

Violette Karottensuppe^(t)
mit frischer Mango,
Hibiskus-Curry und Limettenabrieb **6,50**

Vorspeiseteller „Haus am Walde“^(o)
verschiedene kalte und warme Tapas
und Anti Pasti der Saison

für 1 Person **9,80**
für 2 Personen **18,60**

Cherry- und Urtomaten
mit cremigen Ziegenfrischkäsetalern^(A),
Rucola, verfeinert mit Olivenöl und
frischen Kräutern **7,20**

Korsischer Schafskäse^(A)
mit Tomate, Peperoni⁽⁶⁾ und Knoblauch
überbacken, auf gemischten Blattsalaten
mit Senfdressing^(2,7,5,B,C,I,I,O), garniert mit
Gurke, Tomaten, Paprika, Zwiebeln
und marinierten Oliven^(6,4,12)

mit einer Portion Schafskäse **12,40**
mit zwei Portionen Schafskäse **15,00**

Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen
vom Kikok** Hähnchen gebraten,
auf gemischten Blattsalaten, mit
Papaya, Staudensellerie, Möhre, Ingwer,
Koriander, mildem weißem Balsamico
Essig^(N,14) und Olivenöl **15,60**

Hausmacher Knipp^(2,13,B) von Fleischerei Safft
kross gebraten, mit Bratkartoffeln und
Speck^(2,7,13), Apfelkompott⁽⁷⁾ und
Gewürzgurke^(2,4,I) **11,50**

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

Rib Eye Steak von der Holsteiner Färse*
rosa gebraten, mit hausgemachter
Kräuterbutter^(A), dazu eine mit
gebratenem grünen Spargel
und Pilzen gefüllte Kartoffel **25,90**

Hähnchenbrust vom Kikok Huhn gebraten**
auf Tomatencouscous^(t) mit
mediterranem Gemüse^(A) und lauwarmer
pikanter Limetten-Jogurt-Sauce **16,90**

Filets von der Lachsforelle (Aquakultur Frankreich)
natur gebraten, auf Linguine^(B) geschwenkt
in hausgemachtem Pesto Verde^(H)
und dazu saisonales Gemüse^(A) **18,60**

Linguine^(B)
in hausgemachten Pesto Verde^(H)
geschwenkt und saisonalem Gemüse^(A)
und Grana Padano^(A,2) **11,90**

Grünes veganes Gemüsecurry
mit verschiedenen Gemüse der Saison,
Linsen, Frühlingslauch, Kartoffeln, Ingwer,
Zitronengras, Chili und Kokosmilch **13,20**

Bremer Rote Grütze⁽²⁾
hausgemacht, mit Vanilleeis ^(1,A,C) **5,50**

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

Unser Stammessen für diese Woche

Mo. 23.04. Königsberger Klopse an Kapernsauce und
Petersilienkartoffeln (*Rote Bete Salat*)

Di. 24.04. Sauerbraten mit Rosinen-Rotweinsauce,
Schmorwirsing und Kartoffelklößen
(*gemischter Blattsalat*)

Mi. 25.04. Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter,
Rübstiel-Möhren-Gemüse und gebratenen
Polentaecken (*Tomatensalat*)

Do. 26.04. Tandoori Reispfanne mit saisonalem
Gemüse, Koriander-Joghurt und Tranchen
vom Hähnchenbrustfilet (*Tomatensalat*)

Fr. 27.04. Thunfischsteak mit Zitronenbutter,
Mediterranem Gemüse und Reis
(*Gurkensalat*)

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

Auf unserer Open Air Bühne:

30. April ab 19.00 Uhr „Tanz in den Mai“ mit KIRK SMITH & FRIENDS

Anschließend im Haus: Party mit DJ PHARMA C & DJ RAY

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

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

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

Roastbeef kalt
 an Salatbukett^(2,7,5,B,C,J,I,O), mit Sauce Tatare^(1,2,4,5,7 ,A,C,D,J,O)
 und Bratkartoffeln mit Speck^(2,7,13) **14,20**

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

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

Frisches Hackepeter
 auf Vollkornbrot^(B,O,A), garniert mit
 Zwiebelringen an kleinem Salatbukett^(2,7,5,B,C,J,I,O) **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 Lupinerzeugnisse
- M Weichtiere
- N Schwefeldioxid und Sulfit
- O kann Spuren von Gluten, Milch, Ei, Soja, Sellerie
Erdnüsse enthalten

MITTAGSKARTE

12.00 - 15.00 UHR

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT