

# HAUS AM WALDE

Café . Biergarten . Restaurant

**Tagessuppe** 5,60

**Violette Karottensuppe**<sup>(t)</sup>  
mit frischer Mango,  
Hibiskus-Curry und Limettenabrieb 6,50

\*\*\*

**Vorspeisenteller „Haus am Walde“**<sup>(o)</sup>  
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<sup>(A)</sup>,  
Rucola, verfeinert mit Olivenöl und  
frischen Kräutern 7,20

\*\*\*

**Korsischer Schafskäse**<sup>(A)</sup>  
mit Tomate, Peperoni<sup>(6)</sup> und Knoblauch  
überbacken, auf gemischten Blattsalaten  
mit Senfdressing<sup>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sup>, garniert mit  
Gurke, Tomaten, Paprika, Zwiebeln  
und marinierten Oliven<sup>(6,4,12)</sup>  
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<sup>(N,14)</sup> und Olivenöl 15,60

\*\*\*

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

**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

**Rib Eye Steak von der Holsteiner Färsen\***  
rosa gebraten, mit hausgemachter  
Kräuterbutter<sup>(A)</sup>, dazu gebratene Pilze  
mit Zwiebeln und geröstete  
Rosmarinkartoffeln 25,90

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

**Filets von der Lachsforelle** (Aquakultur Frankreich)  
natur gebraten, auf Pasta<sup>(B)</sup> geschwenkt  
in hausgemachtem Pesto Verde<sup>(H)</sup>  
und dazu saisonales Gemüse<sup>(A)</sup> 18,60

**Pasta Verde**<sup>(B)</sup>  
Pasta in hausgemachten Pesto Verde<sup>(H)</sup>  
geschwenkt und saisonalem Gemüse<sup>(A)</sup>  
und Grana Padano<sup>(A,2)</sup> 11,90

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

\*\*\*

**Bremer Rote Grütze**<sup>(2)</sup>  
hausgemacht, mit Vanilleeis<sup>(1,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. 18.6.** Piccata von Hähnchenbrustfilet mit  
Zucchini-Gemüse und tomatisierter Pasta  
(*Möhrensalat*)
- Di. 19.6.** Medaillons von Schweinefilet an  
Pfefferrahmsauce mit grünen Bohnen und  
Bratkartoffeln (*Gemischter Salat*)
- Mi. 20.6.** Steak von Entrecote mit Kräuterbutter,  
Schmorzwiebeln, Ofenkartoffel und  
Sourcream (*Tomatensalat*)
- Do. 21.6.** Königsberger Klopse mit Kapernsauce,  
Spargel-Gemüse, Salzkartoffeln  
(*Rote Bete Salat*)
- Fr. 22.6.** Meerbarbenfilet an Gemüse-Risotto mit  
Tomatenschaum  
(*Gurken-Radieschen-Salat*)

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:

**Ab dem 14.06. übertragen wir in unserem Biergarten die Fußball WM auf Fernsehbildschirmen**

**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> **14,20**

**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 „Hausfrauen Art“**  
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 Sulfit
- O kann Spuren von Gluten, Milch, Ei, Soja, Sellerie  
Erdnüsse enthalten

## Mittagskarte

12.00 -15.00 Uhr

**HAUS AM WALDE**  
CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT