

# HAUS AM WALDE

CAFÉ . BIERGARTEN . RESTAURANT

**Tagessuppe** **5,60**

**Rinderconsommé**<sub>(I,C)</sub>  
mit Tomatenconçassé, frischen Kräutern  
und saisonale Ravioli<sub>(2,A,B,C,N,O)</sub> **7,20**

\*\*\*

**Vorspeisenteller „Haus am Walde“**<sub>(O)</sub>  
verschiedene kalte und warme Anti Pasti  
der Saison

**für 1 Person** **9,80**

**für 2 Personen** **18,60**

\*\*\*

**Korsischer Schafskäse**<sub>(B,C)</sub>  
mit Tomate, Peperoni<sub>(6)</sub> und Knoblauch  
überbacken, auf gemischten Blattsalaten  
mit Senfdressing<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>, garniert mit  
Gurke, Tomaten, Paprika, Zwiebeln  
und Kalamata Oliven<sub>(6,4,12)</sub>

**mit einer Portion Schafskäse** **12,40**

**mit zwei Portionen Schafskäse** **15,00**

## Salat mit Hähnchenbrustfilet

vom Kikok\*\* Hähnchen gebraten,  
auf Belugalinsen, Bulgur, Radieschen,  
Haselnusskernen, Staudensellerie, Rucola,  
Minze, Zitronenvinaigrette, garniert  
mit Pfirsichkompott **15,20**

\*\*\*

**Hausmacher Knipp**<sub>(2,13,B)</sub>  
kross gebraten, mit Bratkartoffeln und  
Speck<sub>(2,7,13)</sub>, Apfelkompott<sub>(7)</sub> und  
Gewürzgurke<sub>(2,4,1)</sub> **11,50**

## Rib Eye Steak

**von der Holsteiner Färse\***(ca. 220g)  
mit Kräuter-Knoblauch-Butter<sub>(A)</sub>,  
gebratene Tomaten und gebratene  
Schalotten, dazu Süßkartoffel-  
pommes frites mit Chili-Mayonnaise<sub>(C,J,4,7,1)</sub> **26,90**

## Lammhüftsteak (ca. 220g) rosa gebraten

(in Olivenöl, Tomaten, italienischen Kräutern,  
Knoblauch und Zwiebeln mariniert)  
mit hausgemachtem Tzatziki<sub>(A)</sub> auf lauwarmen  
Antipastisalat von Zucchini, Paprika, Möhren,  
Pilzen, Schalotten, frischen Kräutern, Oliven<sub>(6,4,12)</sub>  
dazu geröstete Focaccia<sub>(B,O)</sub> **22,90**

## Ganzer Fisch frisch nach Tagesangebot

in Pergament mit Kräuter und Zitronenbutter<sub>(A)</sub>  
gegart, dazu sautiertes Gemüse<sub>(A)</sub>  
und Drillinge<sub>(A)</sub> **Tagespreis**

## Fischerfrühstück

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

## Pasta Marokkanisch

<sub>(B,C)</sub>

mit Paprika, Dattel und Rucola, Zitrone,  
Zimt, pikant abgeschmeckt mit Chili,  
Piment, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel,  
Knoblauch und Koriander **11,90**

## Vegane Quinoapfanne

mit verschiedenen Gemüse der Saison,  
Linsen, Frühlingslauch und  
Wachtelbohnen **12,50**

\*\*\*

**Bremer Rote Grütze**<sub>(2)</sub>  
hausgemacht, mit Vanilleeis<sub>(1,A,C)</sub> **5,50**

## Dessert der Saison

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

## Unser Stammessen für diese Woche

**Mo. 22.04.** Ostermontag

**Di. 23.04.** Schweinebraten mit Bratenjus, Kohlrabi-  
Möhren-Gemüse und Gnocchi  
(*Tomatensalat*)

**Mi. 24.04.** Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter,  
Ratatouille Gemüse und Rosmarin  
Backkartoffeln (*Blattsalate mit  
Senfdressing*)

**Do. 25.04.** Piccata vom Hähnchenbrustfilet mit  
tomatisierter Gemüsepasta (*gemischter  
Salat*)

**Fr. 26.04.** Pasta mit Lachs und Spinat in Sahneseuce  
(*Gurken-Radieschen-Salat*)

Alle Stammessen servieren wir für **8,90 €**

mit Salat oder Dessert für **11,40 €**

mit Salat und Dessert für **13,90 €**

(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](http://www.hausamwalde-bremen.de)

Auf unserer Open Air Bühne:

Am 30.4. Tanz in den Mai ab 19.00 Uhr: JOHN ALEXANDER GARNER III: und anschließend Party mit DJ PHARMACY

Am 1.5. ab 15.00 Uhr: UNI-BIGBAND BREMEN

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

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

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

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

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

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

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