

# HAUS AM WALDE

CAFÉ . BIERGARTEN . RESTAURANT

**Tagessuppe** 5,20

**Gelbe Kokosnuss-Currysuppe**<sup>(I,O)</sup>  
mit Ingwer, Koriander und  
gebratener Gamba 6,50

\*\*\*

**Vorspeisenteller „Haus am Walde“**  
gegrilltes Gemüse der Saison, halbtrocknete  
Tomate<sup>(2,7,8,19)</sup> mit Mozzarella und Basilikum-Pesto<sup>(A,F)</sup>,  
Oliven<sup>(2,9)</sup>, Hähnchenspieß<sup>(A,G,O,1,2,7,8)</sup>, Peppadews<sup>(7,19)</sup>,  
Peppadewcreme<sup>(7,19)</sup>, Parmaschinken<sup>(2,13,7)</sup>  
mit Melone und Focaccia<sup>(B,O)</sup>

**für 1 Person** 9,20

**für 2 Personen** 17,40

**Büffelmozzarella**<sup>(A)</sup>  
auf Scheiben von der Oxsenherztomate mit  
Rucolasalat und Olivenöl 7,50

\*\*\*

**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** 12,20

**mit zwei Portionen Schafskäse** 14,80

**Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen**  
vom Kikok\*\* Hähnchen, mit Tandoori-Gewürz  
mariniert und gebraten, auf gemischten  
Blattsalaten, mit hausgemachtem French  
Dressing<sup>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sup>, , frischem Obst,  
Cherrytomaten und Gurke 15,50

\*\*\*

**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,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

**Rump Steak von der holsteiner Färse\***  
mit Kräuterbutter, saisonalem Gemüse<sup>(A)</sup>  
Backkartoffeln mit Kräuterquark<sup>(A)</sup> 26,90

**Hähnchenbrust vom Kikok Huhn\*\* gebraten**  
tranchiert, an Calvadosauce<sup>(A,B,I,N,14)</sup>,  
mit saisonalem Gemüse<sup>(A)</sup> und  
frischer Pasta<sup>(A,B,C)</sup> 18,50

**Zanderfilet**  
natur gebraten, mit Petersiliensauce<sup>(A,B,I,N,14)</sup>  
auf gestampften Karottengemüse und  
Salzkartoffeln<sup>(1,2,14,A,N)</sup> 17,90

**Frische Pasta**<sup>(A,B)</sup>  
mit grünem Spargel, halbtrocknete  
Tomaten<sup>(2,7,8,19)</sup>, Walnüsse und Parmesan 13,90

**Vegane Tandoori Reispfanne**  
mit Porree, Möhren, Zuckerschoten,  
Rosinen, gerösteten Nüssen, Koriander  
und frischer Kokosnuss 12,50

\*\*\*

**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. 21.08.** Hähnchenbrustfilet an Currysauce,  
buntem Gemüse und Kräuternudeln  
(*gemischter Blattsalat*)

**Di. 22.08.** Schweineschnitzel überbacken mit  
Champignons und Pfifferlingen an Pfeffer-  
Rahmsauce dazu Salzkartoffeln  
(*Krautsalat*)

**Mi. 23.08.** Lammkeulenbraten an Rotwein-  
Rosmarinjus mit Karotten-Bohnen Gemüse  
dazu Gnocchi (*Tomatensalat*)

**Do. 24.08.** Rinderhüftsteak mit Estragonbutter,  
Grillgemüse und Kartoffelgratin  
(*gemischter Salat*)

**Fr. 25.08.** Rotbarschfilet mit Kartoffel-Erbsenpüree,  
Cherrytomaten, Speck und Buttersauce  
(*gemischter Blattsalat*)

Alle Stammessen servieren wir für 7,90 €

mit Salat oder Dessert für 9,90 €

mit Salat und Dessert für 11,90 €

(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:

**25.08. ab 19.00 Uhr JOSCHEBA & BAND**

**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> **14,20**

**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