

HAUS AM WALDE

CAFÉ . BIERGARTEN . RESTAURANT

Tagessuppe **5,20**

Gelbe Kokosnuss-Currysuppe^(I,O)
mit Ingwer, Koriander und
gebratener Gamba **6,50**

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

für 1 Person **9,20**

für 2 Personen **17,40**

Büffelmozzarella^(A)
auf Scheiben von der Oxsenherztomate mit
Rucolasalat und Olivenöl **7,50**

Korsischer Schafskäse^(B,C)
paniert gebacken, auf gemischten Blattsalaten,
mit Dijon-Senf-Dressing^(2,7,5,B,C,J,I,O), garniert
mit Kalamata Oliven^(6,4,12), Peperoni⁽⁶⁾,
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^(2,7,5,B,C,J,I,O), , frischem Obst,
Cherrytomaten und Gurke **15,50**

Hausmacher Knipp^(2,13,B)
kross gebraten, mit Bratkartoffeln und
Speck^(2,7,13), Apfelkompott⁽⁷⁾ und
Gewürzgurke^(2,4,J) **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**

Rump Steak von der holsteiner Färse*
mit Kräuterbutter, saisonalem Gemüse^(A)
Backkartoffeln mit Kräuterquark^(A) **26,90**

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

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

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

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

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. 26.6. Großer Salat Teller „alla Caprese“ mit
Tomaten, Oliven^(6,4,12) und Mozzarella^(A),
Balsamico-Dressing^(B,C,J,I,O,2,5,7) dazu
gebratene Hähnchenbruststreifen mariniert
mit Pesto Rosso^(A,F)

Di. 27.6. Schweinerückensteak mit Paprika-
Tomatensalsa^(14,N), dazu kleine
Ofenröstkartoffeln mit Kräuter-Schmand^(A)
(grüner Bohnensalat^(14,N))

Mi. 28.6. Maispouladenbrust gebraten, auf Bohnen-
Maisgemüse dazu Tomatenreis
(gemischter Salat^(B,C,J,I,O,2,5,7))

Do. 29.6. Burger^(B,C) „Haus am Walde“ mit
Rindfleisch, Cheddar^(A), Salat, Tomate,
Gurke, Zwiebeln und Tomaten-Paprika-
Relish^(J,N,14), dazu Süßkartoffel Pommes
(Farmersalat^(A))

Fr. 30.6. Seeteufelsteak auf Erbsenkartoffelpüree^(A)
an scharfer Paprikasoße^(A,B) (Orangen-
Fenchel-Salat^(N,14))

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**

Auf unserer Open Air Bühne:
30.6. ab 19.00 Uhr Patricia Vonne Band

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 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