

HAUS AM WALDE

CAFÉ . BIERGARTEN . RESTAURANT

Tagessuppe **5,60**

Hochzeitssuppe^(B,C)
mit Möhren, Lauch, Blumenkohl, Eierstich^(A),
Hühnerfleisch, Fleischklößchen^(B,C)
und Petersilie **6,90**

Saisonaler Eintopf^(I,O)
kleine Portion **6,20**
große Portion **7,90**

Vorspeisenteller „Haus am Walde“^(O)
verschiedene kalte und warme Anti Pasti
der Saison

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

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

Heiß geräucherte Barbarie Entenbrust
tranchiert, auf Wildkräutersalat mit French-
Walnussdressing^(N,A,C,I,I,O,1,4,7,14),
Granatapfelkernen, Orangenfilets⁽¹⁹⁾ und
karamellisierten Walnüssen **16,90**

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

Fischerfrühstück
frische Greetzieler 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 von der Holsteiner Färse* (ca. 220g)
mit Gemüse der Saison^(A), Kräuterbutter,
und einer Beilage Ihrer Wahl:

mit Pommes frites **29,60**
mit Rosmarinbackkartoffeln **30,20**
mit Kräuter-Risotto^(A,2,14,N,I) **32,10**

Zanderfilet mit einer Riesengarnele
natur gebraten, mit rauchig scharfer
Sakura Kresse in Öl mariniert,
dazu Gemüse-Kräuter-Risotto^(A,2,14,N,I)
mit Parmesan Espuma^(A,1,2) **19,20**

Gemüse-Kräuter-Risotto^(A,2N,14,I)
mit halbtrockneten Tomaten
und Parmesan Espuma^(A,2,I)

kleine Portion (Vorspeise) **7,50**
große Portion (Hauptgang) **12,50**

Gemüse Pasta
aus Zucchini, Möhren, Rettich, dazu sautiertes
Dörrobst (Pflaume⁽²⁾, Aprikose^(2,N,14,7) und Feige),
Blattspinat und hausgemachtem Walnusspesto^(A,2),
garniert mit Ghoo Kresse **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. 16.10. Hühnerfrikassee mit Spargel,
Champignons und Erbsen, dazu Gersten-
Kräuter-Reis (*Rote Bete Salat*)

Di. 17.10. Rinderleber „Berliner Art“ mit Apfel und
Zwiebeln, Rotweinjus und Kartoffelpüree
(*gemischter Salat*)

Mi. 18.10. Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter,
Süßkartoffel Pommes frites und
geschmortem Rosenkohl (*gemischter
Blattsalat*)

Do. 19.10. Wirsingroulade an kräftiger Jus und
Salzkartoffeln (*Tomatensalat*)

Fr. 20.10. Scholle gebraten mit Zitronenbutter,
Brokkoli und Reis (*Gurkensalat*)

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

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