

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 Ochsenherztomate 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. 22.05. Hähnchenbrust gebraten mit Paprika-
Tomaten-Gemüse und Reis (*Krautsalat*)

Di. 23.05. Geschnetzeltes vom Schweinefilet, dazu
Broccoli und Pasta (*gemischter Blattsalat*)

Mi. 24.05. Rinderschmorbraten an Rotweinjus mit
grünen Bohnen und Gnocchi
(*Tomatensalat*)

Do. 25.05. Feiertag

Fr. 26.05. Rotbarschfilet, mit Senfsauce,
Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse
(*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

Auf unserer Open Air Bühne:

25.5. ab 11 Uhr CAPTAIN CANDY und DJ Guido Bolero

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