

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

**Tagessuppe**<sub>(L,Z)</sub> **5,60**

**Hochzeitssuppe**<sub>(C,G)</sub>  
mit Möhren, Lauch, Blumenkohl, Eierstich<sub>(A)</sub>,  
Hühnerfleisch, Fleischklößchen<sub>(B,C)</sub>  
und Petersilie **6,90**

**Saisonaler Eintopf**<sub>(L,Z)</sub>  
kleine Portion **5,60**  
große Portion **7,20**

\*\*\*

**Vorspeiseteller „Haus am Walde“**<sub>(Z)</sub>  
verschiedene saisonale Kleinigkeiten nach Art des  
Hauses  
**für 1 Person 9,90**  
**für 2 Personen 18,80**

\*\*\*

**Korsischer Schafskäse**<sub>(G)</sub>  
mit Knoblauchöl überbacken, auf gemischten  
Blattsalaten mit Senfdressing<sub>(2,3,16,A,C,M,L,Z)</sub>, dazu  
Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln,  
Peperoni, und Kalamata Oliven<sub>(6,11,12)</sub>  
**mit einer Portion Schafskäse 12,60**  
**mit zwei Portionen Schafskäse 15,20**

**Salat Bowl „Surprise“**  
lecker gefüllte Bowl mit Salat, Gurke,  
frischem Kohl, Kichererbsen, ergänzt  
durch saisonale Zutaten und  
wechselnde Dressings<sub>(Z)</sub> **9,80**

\*\*\*

**Rib Eye Steak**  
**von der Holsteiner Färse\***<sub>(ca. 220g)</sub>  
mit Jalapeñobutter<sub>(G)</sub>, frischem Markt-  
gemüse und Rosmarinkartoffeln **27,50**

**Lammhüftsteak (ca. 200g)**  
rosa gebraten vom Insellamm  
(in Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin mariniert)  
mit Barolo-Schalotten und Kartoffel-  
Erbspüree mit Minze verfeinert **22,30**

**Fischfilets nach Tagesangebot**  
gebraten, in einer Süßkartoffel-Kokos-Suppe,  
mit Edamame, Paprika und Lauchzwiebel,  
verfeinert mit Ingwer, Chili, Knoblauch,  
Koriander und gelbem Curry  
**als Vorspeise 14,00**  
**als Hauptgang 22,80**

**Veganes Rotes Gemüsecurry** <sub>(F,N,D)</sub>  
Kürbis, Rosenkohl, Blumenkohl,  
Edamame, Möhren, frischem Koriander und  
Basmatireis **13,90**

**Frische Pasta**<sub>(A,C,Z)</sub>  
mit Pesto Verde, halbtrockneten und passierten  
Tomaten, Zitrone, frischem Mangold und  
Grana Padano<sub>(2,C,G)</sub> **12,30**

**Unsere vegetarischen Gerichte können um  
eine Fisch- oder Fleischzutat ergänzt werden.**

\*\*\*

**Bremer Rote Grütze**<sub>(Z)</sub>  
hausgemacht, mit Bio Vanilleeis<sub>(G)</sub>  
von Snuten Lekker **6,90**

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

**Unser Stammessen für diese Woche**

**Mo. 29.11.** Schweinebraten mit Bratenjus,  
Apfelrotkohl und Spätzle  
(*Paprika-Salat*)

**Di. 30.11.** Hähnchenschnitzel mit Kohlrabi-Möhren-  
Gemüse im Rahm und Schupfnudeln  
(*Radieschen-Spinat-Salat*)

**Mi. 01.12.** Gemischter Salat mit Couscous, Bulgur,  
roten Zwiebeln, Möhren, Pastinaken, Roter  
Bete, Apfel, Orange, Granatapfel, Feldsalat  
und Kurkumadressing dazu Brot

**Do. 02.12.** Kalbsbraten mit Schalotten-Jus, Brokkoli  
und Kroketten (gemischter Blattsalat)

**Fr. 03.12.** Wolfsbarschfilet gebraten, an Rote Bete-  
Meerrettich-Püree und grünen Bohnen  
(*Blumenkohlsalat mit  
Sonnenblumenkernen*)

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)

**Zutaten:** Tranchen vom Rumpsteak 120g **11,90**  
Lammhüftsteak 120g **8,50**  
Fisch nach Tagesangebot 120g **7,50**

**Reservierung unter Tel.: 0421-212765 oder direkt  
bei unserem Serviceteam**  
www.hausamwalde-bremen.de

Bitte beachten Sie unsere saisonalen Speisekarten und Tagesangebote

**Bratkartoffeln mit Spiegeleiern,**  
Speck<sub>(2,3,15)</sub>, Zwiebel und Senfgurken<sub>(2,11,M)</sub> **8,90**

**Hausmacher Knipp**<sub>(2,15,A)</sub>  
kross gebraten, mit Bratkartoffeln und  
Speck<sub>(2,3,15)</sub>, Apfelkompott<sub>(3)</sub> und  
Senfgurken<sub>(2,11,M)</sub> **14,10**

**Matjes „Haus am Walde Art“**  
zwei Doppel filets, dazu Joghurtsauce<sub>(G)</sub> mit Apfel,  
Zwiebel, Paprika und Kräutern, dazu  
servieren wir Bratkartoffeln mit Speck<sub>(2,3,15)</sub> **14,50**

**Roastbeef kalt**  
an frischen Tomaten, Kapernäpfeln, Friséesalat  
mit Remoulade<sub>(11,C,G,I,M)</sub>  
und Bratkartoffeln mit Speck<sub>(2,3,15)</sub> **16,50**

**Fischerfrühstück**  
frische Greetsieler Krabben<sub>(2)</sub> und Rührei  
an Scheiben von frischen Tomaten,  
Salatbukett<sub>(2,3,16,A,C,M,L,Z)</sub> und Bratkartoffeln  
mit Speck<sub>(2,3,15)</sub> **21,60**

**Kleines Rumpsteak von der Holsteiner Färse**  
mit Salat<sub>(2,3,16,A,C,M,L,Z)</sub>, gebratenen Pilzen  
und Zwiebeln, dazu Kräuterbutter<sub>(G)</sub>  
und Brot<sub>(A,Z)</sub> **18,50**

**Frisches Hackepeter**  
auf Vollkornbrot<sub>(A)</sub>, garniert mit  
Zwiebelringen an kleinem Salatbukett<sub>(2,3,16,A,C,M,L,Z)</sub> **8,10**

Allergenauslösende Stoffe

A	glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere und Krustentiere
C	Eier und Eierzeugnisse
D	Fisch und Fischerzeugnisse
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F	Soja und Sojaerzeugnisse
G	Milch und Milcherzeugnisse
H	Schalenfrüchte
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
M	Senf und Senferzeugnisse
N	Sesam und Sesamerzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Sulfit
P	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
R	Weichtiere
Z	kann Spuren von Gluten, Milch, Ei, Soja, Sellerie Erdnüsse enthalten

## Speisenkarte