

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) **6,20**

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**

Chef Salat

gemischte Blattsalate, Joghurtdressing_(A,I,J),
Gurke, Tomate, rote Zwiebeln,
Streifen von Gouda_(1,2,16,A) und
gekochtem Schinken_(2,7,8), gekochtem Ei
und Croutons_(A,B) **11,90**

Hausmacher Knipp_(2,13,B)
kross gebraten, mit Bratkartoffeln und
Speck_(2,7,13), Apfelkompott₍₇₎ und
Gewürzgurke_(2,4,J) **11,50**

Lammhüftsteak (ca. 220g)
mit Balsamico-Jus_(1,A,B,N), sautiertem
Rote Bete-Gemüse_(A), und
Kartoffel-Erbsen-Minz-Püree **22,80**

Rehkeulenbraten
mit Rotwein-Preiselbeersauce, dazu
Wirsing-Tomaten-Gemüse und in Butter
geschwenkten Schupfnudeln **18,20**

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

Grünkohl_(2,7,8,B,J,N,I) „satt“
mit Kasselerhacken_(N), Bremer Pinkel_(2,13,B)
Kochwurst_(3,4,7,13,A,I,O) Bauchspeck_(2,7,13,N) und
Salzkartoffeln

als Tellergericht **16,80**

als klassisches 3-Gang Menü **27,50**

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**

Gelbes veganes Gemüsecurry
mit verschiedenen Gemüse der Saison,
Linsen, Frühlingslauch, Kartoffeln, Ingwer,
Chili, frischen Kräutern
und Tamarinden Chutney **13,40**

Frische Gnocchi_(A,B,C)
in Grünkohlpesto geschwenkt, dazu
sautierter Schwarzkohl_(A), Spitzkohl
und Möhren, gratiniert mit Bergkäse_(A) **12,80**

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. 18.02. Schweinenackenbraten an Bratenjus mit
grünen Bohnen und Gnocchi (*gemischter
Salat*)

Di. 19.02. Tandoori-Reis-Gemüsepfanne mit
gebratenen Tranchen von der
Hähnchenbrust mit Korianderjoghurt
(*Tomaten-Rucolasalat*)

Mi. 20.02. Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter,
Maisgemüse und Bratkartoffeln
(*Krautsalat*)

Do. 21.02. Schweinefiletmedaillons mit
Champignonrahmsauce und Kroketten
(*Blattsalate*)

Fr. 22.02. Pasta mit gebratenem Streifen vom Lachs
und Tomaten-Safran-Zimt-Sauce
(*Gurkensalat*)

Alle Stammessen servieren wir für **8,50 €**
mit Salat oder Dessert für **10,50 €**
mit Salat und Dessert für **12,50 €**

(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) **15,20**

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