

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,I) 11,50

Lammhüftsteak (ca. 220g)
an Honigdattel-Bohnen-Gemüse,
Balsamico- Schalotten-Jus und
Kräuterrisotto 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 Kasseler Nacken^(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 Salbeibutter geschwenkt, dazu sautierte
Kürbisse^(A) und frische Tomaten, gratiniert
mit Bergkäse 12,60

Bremer Rote Grütze⁽²⁾
hausgemacht, mit Vanilleeis^(I,A,C) 5,50

Dessert der Saison

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

Unser Stammessen für diese Woche

Mo. 19.11. Kassler-Bratwurst mit Bratenjus,
Grünkohl und Salzkartoffeln
(*gemischter Salat*)

Di. 20.11. Putenbrust gebraten und gratiniert mit
Tomate und Mozzarella dazu Pasta in
Kräuter-Sahne-Sauce (*gemischter
Blattsalat*)

Mi. 21.11. Königsberger Klopse mit Kapernsauce,
Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln
(*Rote Bete Salat*)

Do. 22.11. Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter, grünen
Bohnen dazu Süßkartoffelpuffer mit
Zitronen Crème fraîche (*Tomatensalat*)

Fr. 23.11. Lumbfilet auf Limetten-Dillsauce mit
Ingwermöhren und Wildreis (*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

Bitte beachten Sie unsere saisonalen Speisekarten und Tagesangebote

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