

Suppen

Tagessuppe^(o) € 5,60

Spargelcremesuppe^(A,N,14)
und Croutons^(A,B) € 5,90

Vorspeisen

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

für 1 Person € 10,80

für 2 Personen € 20,60

Gebratene Gambas

drei mit frischem Knoblauch gebratene
Gambas, dazu hausgemachtem Koriander-
Mayonnaise^(C,I), auf Gurken-Melonensalat mit
Postelein € 10,50

Salate

Salat mit Hähnchenbrustfilet

vom Kikok Hähnchen in Streifen gebraten,
auf gemischtem Blattsalaten, mit
hausgemachtem Curry-Orangen-
Dressing^(2,7,5,B,C,I,I,O), Cherrytomaten,
Gurke, Paprika und Gold Kiwi € 15,50

Gebratener grüner und weißer Spargel

auf Tomaten-Rucola-Salat mit Olivenöl,
garniert mit Parmaschinken^(2,13,7)
und gerösteten Kernen € 14,50

**Zu Suppen, Vorspeisen und Salaten
servieren wir eine Brotauswahl**

Fleischgerichte

Rib Eye Steak von der holsteinischen

Färse**(220g)
rosa gebraten, mit Kräuterbutter^(A), saisonalen
gemischtem Salat^(2,7,5,B,C,I,I,O) und Backkartoffel
mit Frühlingssdip^(A) € 25,90

Lammhüftsteak

rosa gebraten, mit Rotwein-Sauce^(A,B,I,N,O,14),
Stangenbohnen, Tomaten und Graffiti-
Auberginen, dazu
Rosmarin-Röstkartoffeln € 22,90

Frischer Spargel

mit Wiener Schnitzel^(A,B,C), Petersilien-
kartoffeln, hausgemachter Sauce
Hollandaise^(A,C,N,14) oder Buttersauce € 26,50

Fischgericht

Lachsforellenfilet

auf Pappardelle^(B) mit Pesto Verde^(H)
und Gemüse^(A) € 17,90

Nudeln und Vegetarisches

Spargelrisotto^(A,B,C,I,N,14)

mit weißem und grünem Spargel, Rucola
und pikantem hausgemachten Rhabarber
Chutney^(14,J,N) mit Hibiskus € 13,50

Frische Pappardelle^(B) Aglio, Olio e peperoncino

mit Knoblauch, Chili und Peperoni^(o)
und sechs gebratenen Gambas € 16,90

Grünes veganes Gemüsecurry

mit verschiedenen Gemüse der Saison,
Linsen, Frühlingsslauch, Kartoffeln, Ingwer,
Zitronengras, Chili und Kokosmilch, € 12,80

Alle vegetarischen Gerichte können ergänzt
werden:

- mit gebratener Lammhüfte (160g) € 8,50
- mit gebratener Hähnchenbrust (160g) € 6,50
- mit Rib Eye Steak von der
holsteinischen Färse (120g) € 9,90
- mit Lachsforellenfilet (160g) € 7,50
- mit drei Gambas € 5,50
- mit fünf Gambas € 8,50

Dessert

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu^(A,B,C,O) € 6,20

Gelbe und rote Grütze

hausgemacht, mit Vanilleeis^(A,7) € 5,70

**Weitere rustikale Gerichte finden Sie in
unserer Getränkekarte**

**Bitte melden Sie sich beim Service und geben
Sie uns die Gelegenheit, gezielt auf Ihre
Allergie-Bedürfnisse eingehen zu können.**

**Unser Stammessen für diese Woche
(12-15 Uhr)**

Mo. 02.04. Feiertag

Di. 03.04. Schweinebraten an kräftiger Jus, mit
Grünkohl und Salzkartoffeln (*gemischter
Salat*)

Mi. 04.04. Hähnchenschnitzel mit Gemüseragout und
Couscous (*gemischter Blattsalat*)

Do. 05.04. Rinderleber mit karamellisierten
Apfelspalten, Zwiebeln dazu
Kartoffelgratin mit Broccoli und Möhren
(*Rote Bete Salat*)

Fr. 06.04. Emden Matjes mit Creme Fraiche-Sauce,
grünen Bohnen und Kartoffel-Birnen-
Püree (*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**

*** Kikok Huhn**

Ein traditionell mit Getreide gefüttertes Hähnchen, das
mehr Zeit zum Wachsen hat und dadurch den
typischen Hähnchengeschmack entwickeln kann.

**** Holsteinische Färsen**

Eine Färsen ist ein geschlechtsreifes Hausrind, das noch
kein Kalb geboren hat. Sämtliche Rinder werden
ausnahmslos in Deutschland geboren aufgezogen
und geschlachtet. Dabei werden Tiere nach hohen
Maßstäben ausgesucht. Herkunftssicherheit durch
eigene Zerlegebetriebe, ein kontrolliertes
Reifungsverfahren und ein ausgewogener Fettanteil
(Marmorierung) stehen für einen guten Geschmack
sowie hohen Genusswert.

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
9	enthält Milchsäure
10	koffeinhaltig
11	chininhaltig
12	geschwärzt
13	mit Nitritpökelsalz
14	geschwefelt
15	mit Nitrat
16	gewachst
17	Taurin
18	genveränderter Rohstoff
19	mit Säuerungsmittel

Speisenkarte

vom 3. Bis 8. April

HAUS AM WALDE
CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT