

HAUS AM WALDE

Café . Biergarten . Restaurant

Tagessuppe 5,60

Hochzeitsuppe_(B,C)
mit Möhren, Lauch, Blumenkohl, Eierstich_(A),
Hühnerfleisch, Fleischklößchen_(B,C)
und Petersilie 6,90

Saisonaler Eintopf_(I,O)
kleine Portion 6,20
große Portion 7,90

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

Heiß geräucherte Barbarie Entenbrust
tranchiert, auf Wildkräutersalat mit French-
Walnussdressing_(N,A,C,I,J,O,1,4,7,14),
Granatapfelkernen, Orangenfilets₍₁₉₎ und
karamellisierten Walnüssen 16,90

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

Rib Eye von der Holsteiner Färse* (ca. 220g)
mit Gemüse der Saison_(A), Kräuterbutter,
und einer Beilage Ihrer Wahl:

mit Pommes frites 29,60
mit Rosmarinbackkartoffeln 30,20
mit Kräuter-Risotto_(A,2,14,N,I) 32,10

Grünkohl_(2,7,8,B,J,N,I) „satt“
mit Kasselerbacken_(N), Bremer Pinkel_(2,13,B)
Kochwurst_(3,4,7,13,A,J,O) Bauchspeck_(2,7,13,N) und
Salzkartoffeln 16,80

Zanderfilet mit einer Riesengarnele
natur gebraten, mit rauchig scharfer
Sakura Kresse in Öl mariniert,
dazu Gemüse-Kräuter-Risotto_(A,2,14,N,I)
mit Parmesan Espuma_(A,I,2) 19,20

Gemüse-Kräuter-Risotto_(A,2,N,14,I)
mit halbtrockneten Tomaten
und Parmesan Espuma_(A,2,I)
kleine Portion (Vorspeise) 7,50
große Portion (Hauptgang) 12,50

Gemüse Pasta
aus Zucchini, Möhren, Rettich, dazu sautiertes
Dörrobst (Pflaume₍₂₎, Aprikose_(2,N,14,7) und Feige),
Blattspinat und hausgemachtem Walnusspesto_(A,2),
garniert mit Ghoo Kresse 12,50

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. 19.02. Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter,
Gemüse-Pasta und Rucola
(*Gurken-Tomaten-Salat*)

Di. 20.02. Hähnchen Cordon Bleu gefüllt mit
geräucherter Putenbrust und Mozzarella
dazu Pak Choi- Möhren-Gemüse und
Petersilienkartoffeln (*gemischter Salat*)

Mi. 21.02. Krustenbraten an Thymian-Jus, Bohnen-
Paprika-Gemüse und hausgemachten
Kroketten (*Krautsalat mit Möhren*)

Do. 22.02. Rinderschmorbraten an Rotwein-
Schalotten-Jus, mit Roter Bete-Gemüse
und Salbei-Röstkartoffeln (*Tomatensalat*)

Fr. 23.02. Rotbarschfilet an Bärlauch-Senf-Sauce,
Spinat-Tomaten-Gemüse dazu Reis
(*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

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) **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