

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Saisonales nach dem Kohl 2019

**Süßkartoffel-Möhren-Suppe**<sub>(I)</sub>

mit Ingwer, Creme Fraiche<sub>(A)</sub>, frischen Kräutern und Krustenbrot<sub>(B)</sub>

**6,20**

\*\*\*\*

**geräucherte Entenbrust**

auf Wildkräutersalat mit Feigenvinaigrette<sub>(N,14)</sub>, frischen Feigen, Ziegenkäse<sub>(A)</sub> und Walnüssen

**€ 8,50**

**Gefüllter Portabello Pilz**

mit Hirtenkäse<sub>(A)</sub>, Tomaten, Basilikum und Rosmarin gratniert, dazu Weintrauben-Chutney<sub>(N,14)</sub>

**7,90**

**Kleines Rumpsteak von Black Angus Rind**

ca.120g

mit Kräuter-Knoblauch-Butter<sub>(A)</sub>, Pilzen, Schmorzwiebeln und Asia-Cole Slaw<sub>(B,G,K)</sub>

**17,50**

\*\*\*

**Hähnchenbrustfilet von Kikok Huhn**

mit Zitronen-Kräuterbutter<sub>(A)</sub> auf Antipastisalat von Zucchini, Paprika, Möhren, Pilzen, Schalotten, frischen Kräutern, Oliven<sub>(6,4,12)</sub> dazu Drillinge

**18,20**

**Rib Eye Steak ca.250g von Holsteiner Rind**

mit Kräuter-Knoblauch-Butter<sub>(A)</sub>, grünen Bohnen und Süßkartoffeln Pommes mit Chili-Mayonnaise<sub>(C,J,1,4,7)</sub>

**26,90**

**frische Ravioli**<sub>(A,B,C,O)</sub>

mit Ricotta-Spinat-Füllung<sub>(A)</sub> an leichter Schnittlauchsauce<sub>(A,B)</sub>, sautierten Spargelspitzen<sub>(A)</sub> und halbtrockneten Tomaten<sub>(N,19)</sub>

**16,20**