

## Suppen

**Tagessuppe**<sub>(o)</sub> € 5,20

### **Spargelcremesuppe**

mit hausgemachtem Bärlauchpesto  
und Croutons<sub>(A,B)</sub> € 5,90

## Vorspeisen

### **Vorspeisenteller „Haus am Walde“**

gegrilltes Gemüse der Saison, halbgetrocknete  
Tomate<sub>(2,7,8,19)</sub> mit Mozzarella und Basilikum-  
Pesto<sub>(A,F)</sub>, Chorizo<sub>(1,2,7,8,9,12,A,G)</sub> mit Oliven<sub>(2,9)</sub> gespießt,  
Peppadews<sub>(7,19)</sub>, Peppadewcreme<sub>(7,19)</sub>,  
Parmaschinken<sub>(2,13,7)</sub> mit Melone,  
Lammfiletspieß und Focaccia<sub>(B,O)</sub>

**für 1 Person** € 10,80

**für 2 Personen** € 20,60

### **Gebratene Gambas**

drei mit frischem Knoblauch gebratene  
Gambas, dazu hausgemachtem Aioli,  
kleine Salatgarnitur<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>  
und Focaccia<sub>(B,O)</sub> € 8,50

## Salate

### **Salat mit Hähnchenbrustfilet Tandoori**

vom Kikok Hähnchen in Streifen gebraten ,  
auf gemischten Blattsalaten, mit  
hausgemachtem French Dressing<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>,  
frischem Obst, Cherrytomaten und  
Gurke € 15,50

### **Gebratener grüner und weißer Spargel**

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

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

## Fleischgerichte

### **Rumpsteak von der holsteinischen**

**Färse\*\*(220g)**  
rosa gebraten, mit Kräuterbutter, saisonalem  
Gemüse<sub>(A)</sub> und Backkartoffeln mit  
Kräuterquark € 25,90

### **Lammhüftsteak**

rosa gebraten, mit Rosmarin-Knoblauch-  
Jus<sub>(A,B,I,N,O)</sub>, Zucchini-Tomaten-Gemüse, frischen  
Kräutern, dazu gebratene  
Polenta-Taler<sub>(B,I,O)</sub> € 22,90

### **Frischer Spargel**

mit Wiener Schnitzel<sub>(A,B,C)</sub>, Petersilienkartoffeln,  
hausgemachter Sauce Hollandaise<sub>(A,C,N)</sub> oder  
Buttersauce € 24,50

## Fischgericht

### **Skreifilet**

natur gebraten mit Kräuter-Riesling-Schaum<sub>(A,N)</sub>  
und Nudel-Gemüse-Strudel<sub>(A,B,C)</sub> € 21,80

## Nudeln und Vegetarisches

### **Frische Ravioli**<sub>(A,B,C)</sub>

mit Spinat-Ricotta gefüllt, hausgemachtem  
Bärlauchpesto<sub>(A,F)</sub>, Cherrytomaten, gerösteten  
Nüssen und Grana Padano<sub>(A,2)</sub> € 15,80

### **Frische Pasta**<sub>(A,B,C)</sub> „Marokkanisch“

mit rosa gebratenem Lammfilet, Paprika  
und Rucola, pikant abgeschmeckt mit  
Chili, Paprika, Kreuzkümmel,  
Knoblauch und Koriander € 16,80

### **Vegane Tandoori Reispfanne**

mit Porree, Möhren, Zuckerschoten, Rosinen,  
gerösteten Nüssen, Koriander und frischer  
Kokosnuss € 12,80

Alle vegetarischen Gerichte können ergänzt  
werden:

- mit gebratener Lammhüfte (160g) € 9,90  
- mit gebratener Hähnchenbrust (160g) € 6,70  
- mit Rumpsteak von der  
holsteinischen Färse (120g) € 9,50  
- mit gebratenem Zander (180g) € 9,50

## Dessert

**Erdbeer-Tiramisu**<sub>(A,B,C)</sub> € 6,20

### **Rote Grütze**

hausgemacht, mit Vanilleeis<sub>(7)</sub> € 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.**

## Für die Kleinen

**Frische Nudeln**<sub>(A,B,C)</sub>  
mit Tomatensauce<sub>(I,O)</sub> € 5,00

**Hähnchencrossies**<sub>(A,B,C)</sub>  
mit Möhren, Erbsen<sub>(A)</sub>  
und Pommes Frites<sub>(O)</sub> € 6,50

**Fischstäbchen**<sub>(A,B,C)</sub>  
mit Möhren, Erbsen  
und Pommes Frites<sub>(O)</sub> € 6,50

**Kleines Wiener Schnitzel**<sub>(A,B,C)</sub>  
mit Möhren, Erbsen<sub>(A)</sub>  
und Pommes Frites<sub>(O)</sub> € 12,50

**Milchreis**  
mit Zimt und Zucker € 4,50

**Milchreis**  
mit frischen Früchten € 4,50

### \* 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 Reifeverfahren 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 | geschwefel                              |
| 15 | mit Nitrat                              |
| 16 | gewachst                                |
| 17 | Taurin                                  |
| 18 | genveränderter Rohstoff                 |
| 19 | mit Säuerungsmittel                     |

Wir wünschen unseren Gästen  
ein frohes Osterfest

## Unser Ostermenü

**Spargelcremesuppe**  
mit hausgemachtem Bärlauchpesto<sub>(A,F)</sub>  
und Croutons<sub>(A,B)</sub>

\*\*\*

**Lammhüftsteak**  
rosa gebraten, mit Rosmarin-Knoblauch-Jus<sub>(A,B,I,N,O)</sub>,  
Zucchini-Tomaten-Gemüse, frischen Kräutern,  
dazu gebratene Polenta-Taler<sub>(B,I,O)</sub>

\*\*\*

**Erdbeer-Tiramisu**<sub>(A,B,C)</sub>

€ 34,-

(Bitte haben Sie Verständnis dafür,  
dass diese Komponenten  
nicht getauscht werden können.)

**HAUS AM WALDE**  
CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT