

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

**Saisonale Karte ab 11.10.**

## **Kürbissuppe<sub>(I)</sub>**

von Hokkaido und Butternutkürbis, mit Kürbiskernöl und Sonnenblumenkernen

**6,80**

mit Tranche von der hausgeräucherten Entenbrust

**8,50**

## **Tranchen von der Barberiente**

hausgeräuchert und kalt aufgeschnitten auf buntem Linsensalat mit Belugalinsen, roten Linsen, gelben Linsen, Zwiebeln, Karotten, Koriander, getrockneten Tomaten und Feldsalat dazu Mango-Chutney

**10,20**

## **Wildgulasch (aus Fischerhuder Jagd)**

mit verschiedenen Pilzen, Chili und Kreuzkümmel verfeinert, an sautiertem Kürbisgemüse<sub>(G)</sub> mit Koriander, dazu Schupfnudeln<sub>(A,C)</sub>

**18,20**

## **Hirschrücken**

rosa gebraten und tranchiert, an einer Wildjus<sub>(I)</sub> mit Orange, Honig, Zimt, Rosmarin, Ingwer und Chili aromatisiert, dazu frischer sautierter Rosenkohl<sub>(G)</sub> mit Zwiebeln und Süßkartoffelstampf<sub>(G)</sub>

**24,50**

## **Kürbis-Risotto<sub>(G)</sub>**

mit sautiertem Rosenkohl, Schalotten gerösteten Walnüssen, Butter Rosmarin, Weißwein und Grana Padano<sub>(2,C,G)</sub>

**13,70**

mit Tranchen von der hausgeräucherten Entenbrust

**+4,50**

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

mit Steinpilzfüllung, Kürbis-Pilz-Gemüse und frischem Thymian und Grana Padano<sub>(2,C,G)</sub>

**16,90**

\*\*\*\*

## **Ab 23.10.**

### **Grünkohl<sub>(2,7,8,B,J,N,I)</sub> „satt“**

mit Kasselerhacken<sub>(N)</sub>, Bremer Pinkel<sub>(2,13,B)</sub> Kochwurst<sub>(3,4,7,13,A,I,O)</sub> Bauchspeck<sub>(2,7,13,N)</sub> und Salzkartoffeln

**als Tellergericht 17,50**

**als klassisches 3-Gang Menü 28,50**