

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Saisonale Karte ab 11.11.

Rote Linsensuppe

mit Kokosmilch, Curry, Ingwer, Paprika und frischen Kräutern

€ 7,20

Tranchen von der Barberieentenbrust

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

€ 10,20

Frische Ravioli_(A,C,G)

mit Borretsch gefüllt, in Salbeibutter geschwenkt, mit sautiertem Grünkohl und Tomaten dazu Grana Padano_(2,C,G)

€ 16,90

½ Kirschvelli Ente aus dem Ofen_(4,I)

mit Bratapfel_(0,I), Orangen-Thymian-Sauce_(A,G,O,I), Apfelrotkohl_(0,I) und Kartoffelklößen_(A,G,O,I) mit polnischer Butter_(A,C)

€ 23,50

Gänsebrust „klassisch“ _(14,I)

mit Bratapfel_(0,I), Orangen-Thymian-Sauce_(A,G,O,I), Apfelrotkohl_(0,I) und Kartoffelklößen_(A,G,O,I) mit polnischer Butter_(A,C)

€ 23,90

Grünkohl_(2,7,8,B,I,N,I) „satt“

mit Kasselernacken_(N), Bremer Pinkel_(2,13,B)

Kochwurst_(3,4,7,13,A,I,O) Bauchspeck_(2,7,13,N) und Salzkartoffeln

als Tellergericht € 18,50

als klassisches 3-Gang Menü € 29,50

Auf Vorbestellung

Ganze Gans aus dem Ofen_(14,I)

für Sie frisch zubereitet und tranchiert, mit Bratapfel_(0,I), Kräuterjus_(A,G,O,I), Apfelrotkohl₍₀₎, Rosenkohl_(G) und Kartoffelklößen_(A,G,O,I) mit polnischer Butter_(A,C)

ab 4 Personen

(wir empfehlen eine Gans für 4 Personen)

pro Person

€ 32,00