

## **Liebe Gäste,**

*Willkommen in unserem Restaurant und Café.*

*Wir freuen uns über Ihren Besuch.*

*Wir, das HAUS AM WALDE Team, möchten dazu beitragen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.*

*Wir hoffen, dass uns genau dies gelingt und Sie uns weiterempfehlen, auf jeden Fall aber – gerne wiederkommen!*

*Ob zu einem Frühstück mit einem kräftigen Cappuccino, Kuchen von unserer Konditorin oder zu etwas Deftigem und Frischen aus unserer Küche - wir sind für Sie da.*

*Um diese Karte abwechslungsreich für Sie zu gestalten, haben wir neben den typischen regionalen und saisonalen Gerichten dieser Jahreszeit ein paar Rezepturen ausgewählt, die aus internationaler Küche stammen. Hierfür möchten wir Sie gerne begeistern. Vielleicht finden Sie auch Gefallen an unseren zusätzlichen Angeboten in den saisonalen Extrakarten.*

<i>15.10. bis 10.11.</i>	<i>Wildkarte</i>
<i>11.11. bis 31.12.</i>	<i>Enten- und Gänsekarte</i>
<i>31.10. bis 15.03.</i>	<i>Grünkohl</i>
<i>06.01. bis 15.03.</i>	<i>verschiedene saisonale Extras</i>

*Da wir fast ausschließlich mit frischen Produkten arbeiten und alle Gerichte à la carte zubereiten, braucht es manchmal etwas Zeit, insbesondere bei größeren Gruppen. Geben Sie unseren Köchen/Innen die Möglichkeit zu zeigen, was sie können.*

*Wir sind ständig bestrebt die Auswahl unserer Produkte zu verbessern. Die artgerechte Tierhaltung und der entsprechende Umgang mit Tieren liegen uns besonders am Herzen.*

*Einen Hinweis für einen Teil unserer Fleischprodukte finden Sie am Ende der Seiten (\* Kennzeichnung).*

*Lassen Sie uns wissen, wenn es Ihnen gefallen hat. Teilen Sie uns aber vor allem mit, wenn Sie Anregungen haben und/oder nicht zufrieden sind. Sprechen Sie in diesem Fall unseren Service an oder senden uns eine Mail an [hausamwalde@nord-com.net](mailto:hausamwalde@nord-com.net).*

*Wir wünschen Ihnen einen entspannten Aufenthalt in unserem Hause und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.*

*Ihr Team vom*

**HAUS AM WALDE**

*Unsere Internetadresse:*

[www.hausamwalde-bremen.de](http://www.hausamwalde-bremen.de)

## Saisonales

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

mit Borretsch gefüllt, in Salzeibutter geschwenkt,  
mit sautiertem Grünkohl und Tomaten  
dazu Grana Padano<sub>(2,C,G)</sub> **€16,90**

### **½ Ente Kirschvelli im Ofen gegart**<sub>(4,I)</sub>

mit Bratapfel<sub>(0,I)</sub>, Orangen-Thymian-Sauce<sub>(A,G,O,I)</sub>  
Apfelrotkohl<sub>(0,I)</sub> und Kartoffelklößen<sub>(A,G,O,I)</sub> mit  
polnischer Butter<sub>(A,C)</sub> **23,50**

### **Gänsebrust „klassisch“**<sub>(4,I)</sub>

mit Bratapfel<sub>(0,I)</sub>, Orangen-Thymian-Sauce<sub>(A,G,O,I)</sub>,  
Apfelrotkohl<sub>(0,I)</sub> und Kartoffelklößen<sub>(A,G,O,I)</sub>  
mit polnischer Butter<sub>(A,C)</sub> **€23,90**

### **Grünkohl**<sub>(2,3,7,A,M,O,I)</sub> „satt“

mit Kasselernacke<sub>(0)</sub>, Bremer Pinkel<sub>(2,15,G)</sub>  
Kochwurst<sub>(4,3,15,G,M,Z)</sub> Bauchspeck<sub>(2,3,15,O)</sub>  
und Salzkartoffeln

**als Tellergericht €18,50**

**als klassisches 3-Gang Menü €29,50**

\*\*\*

## Auf Vorbestellung

### **Ganze Gans aus dem Ofen**<sub>(4,I)</sub>

für Sie frisch zubereitet und tranchiert,  
mit Bratapfel<sub>(0,I)</sub>, Kräuterjus<sub>(A,G,O,I)</sub>,  
Apfelrotkohl<sub>(0)</sub>, Rosenkohl<sub>(G)</sub> und  
Kartoffelklößen<sub>(A,G,O,I)</sub> mit polnischer Butter<sub>(A,C)</sub>  
ab 4 Personen

(wir empfehlen eine Gans für 4 Personen)  
pro Person **32,00**

Hinweise zu den allergieauslösenden und Zusatzstoffen  
finden Sie auf der letzten Seite.

## Suppen

**Tagessuppe**<sub>(I,Z)</sub> **5,60**

**Hochzeitssuppe**<sub>(C,G)</sub>  
mit Möhren, Lauch, Blumenkohl, Eierstich<sub>(A)</sub>,  
Hühnerfleisch und Fleischklößchen<sub>(B,C)</sub> **6,90**

**Saisonaler Eintopf**<sub>(I,Z)</sub>  
kleine Portion **5,60**  
große Portion **7,20**

## Vorspeisen

**Vorspeisenteller „Haus am Walde“**<sub>(Z)</sub>  
saisonale Kleinigkeiten nach Art des Hauses

**für 1 Person** **9,90**  
**für 2 Personen** **18,80**

**Rote-Bete-Carpaccio**  
mit Bio Ziegenfrischkäse<sub>(G)</sub>, karamellisierten  
Walnüssen und Himbeerdressing,  
garniert mit Feldsalat und  
Radieschensprossen **8,40**

**Fischfilets nach Tagesangebot** (kein außer Haus möglich)  
gebraten, in einer Süßkartoffel-Kokos-Suppe,  
mit Edamame, Paprika und Lauchzwiebel,  
verfeinert mit Ingwer, Chili, Knoblauch,  
Koriander und gelbem Curry  
**als Vorspeise** **14,00**

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

Hinweise zu den allergieauslösenden und Zusatzstoffen  
finden Sie auf der letzten Seite.

## Salate

### **Korsischer Schafskäse**<sub>(G)</sub>

lauwarm, mit Knoblauchöl, auf gemischten Blattsalaten mit Senfdressing<sub>(2,3,16,A,C,M,L,Z)</sub>, dazu Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, halbgetrocknete Tomaten und Kalamata Oliven<sub>(6,11,12)</sub>

<b>mit einer Portion Schafskäse (90g)</b>	<b>12,60</b>
<b>mit zwei Portionen Schafskäse (180g)</b>	<b>15,20</b>

### **Salat Bowl**

saisonaler Salat, Gurke, frischer Kohl, Kichererbsen, ergänzt durch tagesaktuelle Zutaten und Dressings<sub>(Z)</sub>

**9,80**

### **Herbstsalat**

mit Wildkräutersalat, gebackenen Kürbis, Pilzen, getrockneten Cranberrys, frischer Feige, Bio Ziegenfrischkäse und Kräuter-Vinaigrette<sub>(Z)</sub>

**13,40**

### **Beilagensalat**

mit Blatt und Rohkostsalaten und Dijon-Senf-Dressing<sub>(2,3,16,A,C,M,L,Z)</sub>

**6,50**

**Gerne können unsere Salate um eine Fisch- oder Fleischzutat ergänzt werden.**

**Zu den Salaten servieren wir eine Brotauswahl**

## Rustikale Spezialitäten

### **Bratkartoffeln mit Spiegeleiern** (kein außer Haus möglich)

Speck<sub>(2,3,15)</sub>, Senfgurken<sub>(2,11,M)</sub>  
und Zwiebeln **8,90**

### **Hausmacher Knipp**<sub>(2,15,A)</sub> von Fleischerei Safft

kross gebraten, auf frischen Bratkartoffeln  
mit Zwiebeln, Speck<sub>(2,3,15)</sub>, Apfelkompott<sub>(3)</sub>  
und Senfgurke<sub>(2,11,M)</sub> **14,10**

### **Matjes „Hausfrauen Art“**

zwei Doppelfilets mit einer Apfel-Zwiebel-  
Sahnesauce<sub>(G)</sub> an Salatbukett<sub>(2,3,16,A,C,M,L,Z)</sub>, dazu  
servieren wir Bratkartoffeln mit Speck<sub>(2,3,15)</sub> **14,50**

### **Roastbeef kalt**

an frischen Tomaten, Kapernäpfeln,  
Friséesalat, mit Remoulade<sub>(11,C,G,I,M)</sub>  
und Bratkartoffeln mit Speck<sub>(2,3,15)</sub> **16,50**

### **Fischerfrühstück** (kein außer Haus möglich)

frische Greetsieler Krabben<sub>(2)</sub> und  
Rührei an Scheiben von frischen  
Tomaten, Salatbukett<sub>(2,3,16,A,C,M,L,Z)</sub> und  
Bratkartoffeln mit Speck<sub>(2,7,15)</sub> **21,60**

### **Rumpsteak**

#### **von der Holsteinischen Färse**

mit kleinem Salat<sub>(2,3,16,A,C,M,L,Z)</sub>, gebratenen  
Pilzen und Zwiebeln dazu Kräuter-  
Butter<sub>(G)</sub> und Brot<sub>(A)</sub>  
**klein** (ca. 120g) **18,50**  
**groß** (ca. 220g) **27,50**

### **Frisches Hackepeter** von Fleischerei Safft

(kein außer Haus möglich)  
(Sonn- und Feiertags nicht)  
auf Schwarzbrot<sub>(A)</sub>, garniert mit  
Zwiebelringen an  
kleinem Salatbukett<sub>(2,3,16,A,C,M,L,Z)</sub> **8,10**

**Weitere rustikale Spezialitäten finden Sie in  
unserer Getränkekarte**

Hinweise zu den allergieauslösenden und Zusatzstoffen  
finden Sie auf der letzten Seite.

## Fleisch

**Rib Eye Steak** (kein außer Haus möglich)  
**von der Holsteiner Färse\***(ca. 220g)  
mit Jalapeñobutter<sub>(G)</sub>, frischem Markt-  
gemüse und Rosmarinkartoffeln **27,50**

**Lammhüftsteak** (ca. 200g)  
vom Insellamm rosa gebraten  
(in Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin mariniert)  
mit Barolo-Schalotten und Kartoffel-  
Erbsenpüree<sub>(G)</sub> mit Minze verfeinert **22,30**

## Fisch

**Fischfilets nach Tagesangebot** (kein außer Haus möglich)  
gebraten, in einer Süßkartoffel-Kokos-Suppe,  
mit Edamame, Paprika und Lauchzwiebel,  
verfeinert mit Ingwer, Chili, Knoblauch,  
Koriander und gelbem Curry  
**als Vorspeise 14,00**  
**als Hauptgang 22,80**

**Fischfilets nach Tagesangebot** (kein außer Haus möglich)  
mit Zitronenbutter<sub>(G)</sub>, frischem Markt-  
gemüse und Rosmarinkartoffeln **22,80**

**Unsere vegetarischen Gerichte der folgenden  
Seite können ebenfalls um  
eine Fisch- oder Fleischzutat ergänzt werden.**

## Auf Vorbestellung

### **Ganze Gans aus dem Ofen**<sub>(4,I)</sub>

für Sie frisch zubereitet und tranchiert,  
mit Bratapfel<sub>(0,I)</sub>, Kräuterjus<sub>(A,G,O,I)</sub>,  
Apfelrotkohl<sub>(0)</sub>, Rosenkohl<sub>(G)</sub> und  
Kartoffelklößen<sub>(A,G,O,I)</sub> mit polnischer Butter<sub>(A,C)</sub>  
ab 4 Personen

(wir empfehlen eine Gans für 4 Personen)  
pro Person **32,00**

### **Schweizer Käsefondue**<sub>(1,2,3,G)</sub> (kein außer Haus möglich)

mit Greyerzer, Appenzeller, Emmentaler,  
Krustenbrot<sub>(A,Z)</sub> und Baguette<sub>(2,A,N)</sub>,  
gemischter Salat<sub>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sub>

ab 2 Personen, pro Person **19,90**

### **Fleischfondue**(kein außer Haus möglich)

Bourguignonne oder Chinoise (Fett oder Brühe)  
mit 200g Fleisch vom Kikok Huhn,  
Susländer Schwein und Rind von der Holsteiner  
Färse, gemischtem Salat mit Senfdressing<sub>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sub>  
frischem Gemüse, verschiedenen  
hausgemachten Dips<sub>(2,16,4,G,Z)</sub> (Chimichurri,  
Rote Bete-Meerrettich<sub>(G,O)</sub>, Wasabi Koriander  
Mayonnaise<sub>(M,N,G,C,3,11,1)</sub>, Sauce Oxford<sub>(O,I,11)</sub>, Erdnuss  
Sauce<sub>(A,Z)</sub>) und Baguette<sub>(A,Z)</sub>

ab 4 Personen, pro Person **27,00**

### **½ Ente im Ofen gegart**<sub>(4,I)</sub>

mit Bratapfel<sub>(0,I)</sub>, Orangen-Thymian-Sauce<sub>(A,G,O,I)</sub>  
Apfelrotkohl<sub>(0,I)</sub> und Kartoffelklößen<sub>(A,G,O,I)</sub> mit  
polnischer Butter<sub>(A,C)</sub> **23,50**

(vom 11.11. bis 30.12. auch a la carte bestellbar;  
nur bis 30.12. verfügbar)

Ab 10 Personen halten wir Menüvorschläge für Sie bereit,  
fragen Sie unseren Service.

Hinweise zu den allergieauslösenden und Zusatzstoffen  
finden Sie auf der letzten Seite.

## Nudel- und vegetarische Gerichte

### **Frische Pasta**<sub>(A,C,Z)</sub>

mit Pesto Verde, halbtrockneten  
und passierten Tomaten,  
Zitrone, frischem Mangold und  
Grana Padano<sub>(2,C,G)</sub>

**12,30**

### **Kürbis-Risotto**<sub>(G)</sub>

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

**13,70**

### **Veganes rotes Gemüsecurry**<sub>(F,N,D)</sub>

Kürbis, Rosenkohl, Blumenkohl,  
Edamame, Möhren, frischem Koriander  
und Basmatireis

**13,90**

**Zu diesen Gerichten empfehlen wir Ihnen  
einen kleinen gemischten Salat.**

## Ergänzungen zu den Salaten und Hauptgerichten

mit Tranchen vom Rumpsteak von der  
Holsteiner Färsen\*

120g **11,90**

220g **20,50**

mit Lammhüftsteak rosa gebraten vom Insellamm  
(in Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin mariniert)

120g **8,50**

mit gebratenem Fischfilet (nach Tagesangebot)

120g **7,50**

mit gebratener Mittelmeer Gamba **Stk. 2,50**

Hinweise zu den allergieauslösenden und Zusatzstoffen  
finden Sie auf der letzten Seite.



## Dessert

### **Bremer Rote Grütze**<sub>(2)</sub>

hausgemacht, mit Bio Vanilleeis<sub>(11,G)</sub>  
von Snuten Lekker

**6,90**

### **Mandelmousse**<sub>(G)</sub> (kein außer Haus möglich)

mit Kardamom aromatisierte dunkle  
Schokoladensauce<sub>(G,Z)</sub> und  
frische Blutorange

**7,90**

### **Birnen-Tiramisu**<sub>(A,C,G)</sub>

mit Zimt und Williamsbirne verfeinert

**7,20**

### **Käseteller**

verschiedene Bio-Käsespezialitäten<sub>(G)</sub>  
mit Weintrauben, Oliven<sub>(6,11,12)</sub>, Grissini<sub>(A)</sub>  
und Feigensenf<sub>(2,0)</sub>

**kleine Portion**

**10,30**

**große Portion**

**13,10**

### **Dessert der Saison** (kein außer Haus möglich)

passend zur Saison bieten wir Ihnen  
ein wechselndes Dessert an

**Tagespreis**

**Gerne reicht Ihnen unser Service die  
Eiskarte.**

#### Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoffen
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Milcheiweiß
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel
12	enthält eine Phenylalaninquelle
13	gewachst
14	Taurin
15	mit Nitritpökelsalz
16	mit Zuckerart und Süßungsmittel
17	kann abführend wirken
18	mit Nitrat
19	genveränderter Rohstoff

#### Allergenauslösende Stoffe

A	glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere und Krustentiere
C	Eier und Eierzeugnisse
D	Fisch und Fischerzeugnisse
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F	Soja und Sojaerzeugnisse
G	Milch und Milcherzeugnisse
H	Schalenfrüchte
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
M	Senf und Senferzeugnisse
N	Sesam und Sesamerzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Sulfit
P	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
R	Weichtiere

Z kann Spuren von Gluten, Milch, Ei, Soja, Sellerie Erdnüsse enthalten

#### **\* Holsteiner 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

Hinweise zu den allergieauslösenden und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.