

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.

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

Suppen

Tagessuppe_(I,O) **5,60**

Hochzeitssuppe_(B,C)
mit Möhren, Lauch, Blumenkohl, Eierstich_(A),
Hühnerfleisch, Fleischklößchen_(B,C)
und Petersilie **6,90**

Saisonaler Eintopf_(I,O) **6,20**

Vorspeisen

Vorspeisenteller „Haus am Walde“_(O)
verschiedene kalte und warme Tapas
und Anti Pasti nach Tagesangebot

für 1 Person **9,80**

für 2 Personen **18,60**

Rote Bete Carpaccio_(B)
auf Avocadocreme₍₇₎ mit Wildkräutersalat
Nuss-Mohn-Kräuteröl, Shiso Kresse
und drei in Knoblauch marinierten
gebratenen Gambas **8,90**

Mozzarella-Wrap_(A)
gefüllt mit Avocadocreme₍₇₎ und
pikantem Tomatenragout_(N),
auf Rucola mit einer
Balsamicoreduktion_(1,5,7,N) garniert **7,20**

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

Weitere Gerichte entnehmen Sie unserer saisonalen
Speisenkarte.

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

Salate

Korsischer Schafskäse_(A)

mit Tomate, Peperoni₍₆₎ und Knoblauch überbacken, auf gemischten Blattsalaten mit Senfdressing_(2,7,5,B,C,J,I,O), garniert mit Gurke, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und marinierten Kalamata Oliven_(6,4,12)

mit einer Portion Schafskäse (90g) 12,40
mit zwei Portionen Schafskäse (180g) 15,00

Chefsalat

gemischte Blattsalate, Joghurtdressing_(A,I,I,O), Gurke, Tomate, rote Zwiebeln, Streifen von Gouda_(1,2,16,A) und gekochtem Schinken_(2,7,8,13), gekochtem Ei und Croutons_(A,B)

11,90

Gebratene Fischfilets (nach Tagesangebot)

auf Wildkräutersalat, garniert mit Kohlrabihobeln, mit Trüffelöl aromatisierte Orangenvinaigrette_(N,19) und gerösteten Chilimandeln

15,90

Hähnchenbrustfilet vom Kikok Huhn**

tranchiert, auf Wildkräutersalat mit French-dressing_(1,4,7,A,C,J,I,N,O), garniert mit roter Zwiebelmarmelade_(N), Granatapfelkernen und gesalzenen Cashewkernen

15,20

Beilagensalat

mit Blatt und Rohkostsalaten und Dijon-Senf-Dressing_(2,7,5,B,C,J,I,O)

6,50

Zu den Salaten servieren wir eine Brotauswahl

Weitere Gerichte entnehmen Sie unserer saisonalen Speisekarte.

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

Rustikale Spezialitäten

- Bratkartoffeln mit Speck_(2,7,13) und Spiegeleiern**
an kleinem Salatbukett_(2,7,5,B,C,J,I,O)
und Gewürzgurke_(2,4,J) **8,90**
- Hausmacher Knipp_(2,13,B) von Fleischerei Safft**
kross gebraten, auf Bratkartoffeln mit
Speck_(2,7,13), Apfelkompott₍₇₎ und
Gewürzgurke_(2,4,J) **11,50**
- Matjes „Hausfrauen Art“**
zwei Doppelfilets mit einer Apfel-Zwiebel-
Sahnesauce_(2,4,A,J) an Salatbukett_(2,7,5,B,C,J,I,O), dazu
servieren wir Bratkartoffeln mit Speck_(2,7,13) **14,50**
- Roastbeef kalt**
an Salatbukett_(2,7,5,B,C,J,I,O), mit Sauce
Tatare_(1,2,4,5,7,A,C,D,J,O) und Bratkartoffeln
mit Speck_(2,7,13) **15,20**
- Fischerfrühstück**
frische Greetsieler Krabben₍₂₎ und
Rührei an Scheiben von frischen
Tomaten, Salatbukett_(2,7,5,B,C,J,I,O) und
Bratkartoffeln mit Speck_(2,7,13) **18,50**
- Kaisersülze_(2,7,1,N,J,O)**
an einem kleinem Salatbukett_(2,7,5,B,C,J,I,O),
mit Zwiebelringen, hausgemachter
Sauce Tatare_(1,2,4,5,7,A,C,D,J,O)
und Bratkartoffeln mit Speck_(2,7,13) **13,90**
- Bayrischer Wurstsalat_(2,7,8,O)**
mit Essig_(N) und Öl mariniert, sauren
Gurken_(4,5,N,J), Zwiebelringen, dazu
Krustenbrot_(B) und Butter **7,90**
- Frisches Hackepeter** von Fleischerei Safft
(Sonn- und Feiertags nicht)
auf Vollkornbrot_(B,O,A), garniert mit
Zwiebelringen an kleinem Salatbukett_(2,7,5,B,C,J,I,O) **7,80**

Weitere rustikale Spezialitäten finden Sie in unserer Getränkekarte

Weitere Gerichte entnehmen Sie unserer saisonalen
Speisenkarte.

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

Fleisch

Rib Eye Steak

von der Holsteiner Färse*(ca. 220g)

mit kleinem Salatbukett_(2,7,5,B,C,J,I,O),
gebratenen grünen Spargel,
Rosmarinkartoffeln
und Kräuterbutter

26,80

Lammhüftsteak (ca. 220g)

(in Olivenöl, Tomaten, italienischen Kräutern,
Knoblauch und Zwiebeln mariniert)
mit Balsamico-Jus_(1,A,B,N), sautiertem
Rote Bete-Gemüse_(A), und
Kartoffel-Erbsen-Minz-Püree

22,80

Rehkeulenbraten_(I,N)

mit Rotwein-Preiselbeersauce_(1,2,A,B),
Wirsing-Tomaten-Gemüse und in
Butter geschwenkte Schupfnudeln_(A,B,C)

18,20

Fisch

Zanderfilet

natur gebraten, mit Weißwein-
Parmesanschaum_(A,N), auf Gemüserisotto_(2,A,I,N)
garniert mit geröstetem Speck_(2,7,13)
dazu Wildkräutersalat mit
Orangenfilets₍₁₉₎

19,60

Fischgericht der Saison

passend zur Saison bieten wir Ihnen
ein wechselndes Fischgericht an **Tagespreis**

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

Weitere Gerichte entnehmen Sie unserer saisonalen
Speisenkarte.

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

Auf Vorbestellung

Schweizer Käsefondue_(1,2,3,A)

mit Krustenbrot_(B,O) und Baguette_(2,B,K),
gemischter Salat_(2,7,5,B,C,J,I,O)

ab 2 Personen, pro Person **17,20**

Ganze Gans aus dem Ofen_(14,I)

für Sie frisch zubereitet und tranchiert,
mit Bratapfel_(N,I), Kräuterjus_(A,B,N,I),
Apfelrotkohl_(N), Rosenkohl_(A) und
Kartoffelklößen_(2,7,N) mit polnischer Butter_(B,C)
ab 4 Personen

(wir empfehlen eine Gans für 4 Personen)
pro Person **25,00**

Krustenbraten_(13,N,O)

mit Weißweinkraut_(A,N,I,7,4), grünen Bohnen_(A),
Weißkraut_(N) und Tomatensalat_(N),
Bratkartoffeln mit Speck_(2,7,13),
Kartoffelklößen_(2,7,N), Meerrettichsauce_(7,A,B,I,N),
Dunkelbiersauce_(A,B,I,N) und Laugenbrezeln_(2,4,5,B,O)

ab 10 Personen, pro Person **21,50**

ganzer Fjordlachs pochiert

mit vier gebratenen Riesengarnelen, Dijon-
Senfsauce_(A,B,N,J,I,2), Meerrettichsauce_(7,A,B,I,N),
sautiertem Fenchel_(A), glasierten Möhren_(A),
geschmortem Kohlgemüse der Saison_(A),
Gurkensalat_(N), Blattsalate mit French-
Walnussdressing_(N,A,C,I,J,O,1,4,7), Schwenkkartoffeln_(A)
mit Dill und Wildreis

(wir empfehlen einen Lachs für 4 Personen)
pro Person **23,50**

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

Weitere Gerichte entnehmen Sie unserer saisonalen
Speisenkarte.

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

Nudel- und vegetarische Gerichte

Frische Pasta_(B)

mit gerösteter Rote Bete, Schafskäse_(A),
Rauke, Rosmarin, Zimt, Walnüssen
und Grana Padano_(2,A)

12,80

Gelbes veganes Gemüsecurry_(O)

mit verschiedenen Gemüse der Saison,
Linsen, Kürbis, Kartoffeln, Ingwer,
Chili, frischen Kräutern
und Tamarindenchutney_(O)

13,40

Frische Gnocchi_(A,B,C)

in Grünkohlpesto geschwenkt, dazu
sautierter Schwarzkohl_(A), Spitzkohl
und Möhren, gratiniert mit Bergkäse_(A)

12,80

Frische Ravioli_(A,B,C,O)

passend zur Saison bieten wir Ihnen
ein wechselndes Ravioli Gericht an,
dass Sie unserer saisonalen Karte
entnehmen können

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

**Alle vegetarischen Gerichte können um eine
Fleisch- oder Fischzutat ergänzt werden.**

Weitere Gerichte entnehmen Sie unserer saisonalen
Speisenkarte.

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

Ergänzungen zu den
Salaten und Hauptgerichten

mit Tranchen vom Rib Eye Steak von der Holsteiner Färse* 120g	8,60
mit Lammhüftsteak rosa gebraten (in Olivenöl, Tomaten, italienischen Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln mariniert) 120g	7,30
mit gebratenem Fischfilet (nach Tagesangebot) 120g	6,50
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet vom Kikok Huhn 120g	5,20

Weitere Gerichte entnehmen Sie unserer saisonalen Speisekarte.
Hinweise zu den allergieauslösenden und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.

Dessert

Bremer Rote Grütze₍₂₎

hausgemacht, mit Vanilleeis_(1,A,C) **5,50**

Pistazien Tiramisu_(A,B,C,O)

auf Orangensauce mit Tonkabohne **6,90**

Veganer Kokosgries_(G)

dazu Kirschkompott mit
Schokolade_(O) und Chili **6,90**

Käseteller

verschiedene Käsespezialitäten_(1,2)
mit Weintrauben, Oliven_(6,4), Grissini_(B,O) und
Feigensenf_(5,7,14,19)

kleine Portion 9,20

große Portion 12,00

Dessert der Saison

passend zur Saison bieten wir Ihnen
ein wechselndes Dessert an **Tagespreis**

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

Weitere Gerichte entnehmen Sie unserer saisonalen
Speisenkarte.

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

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmitteln
- 5 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 geschwefelt
- 15 mit Nitrat
- 16 gewachst
- 17 Taurin
- 18 genveränderter Rohstoff
- 19 mit Säuerungsmittel

Zusatzstoffe

- A Milchprodukte
- B glutenhaltiges Getreide
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Krebstiere und Krustentiere
- F Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- G Soja und Sojaerzeugnisse
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesam und Sesamerzeugnisse
- L Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- M Weichtiere
- N Schwefeldioxid und Sulfit
- O kann Spuren von Gluten, Milch, Ei, Soja, Sellerie
Erdnüsse enthalten

*** Holsteiner Färse**

Eine Färse 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

Weitere Gerichte entnehmen Sie unserer saisonalen Speisekarte.

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