

HAUS AM WALDE

CAFÉ . BIERGARTEN . RESTAURANT

Tagessuppe **5,60**

Rinderconsommé_(L,C)
mit Tomatenconçassé, frischen Kräutern
und saisonale Ravioli_(2,A,B,C,N,O) **7,20**

Vorspeisenteller „Haus am Walde“_(O)
verschiedene kalte und warme Anti Pasti
der Saison

für 1 Person **9,80**

für 2 Personen **18,60**

Korsischer Schafskäse_(B,C)
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 Kalamata Oliven_(6,4,12)

mit einer Portion Schafskäse **12,40**

mit zwei Portionen Schafskäse **15,00**

Salat mit Hähnchenbrustfilet

vom Kikok** Hähnchen gebraten,
auf Belugalinsen, Bulgur, Radieschen,
Haselnusskernen, Staudensellerie, Rucola,
Minze, Zitronenvinaigrette, garniert
mit Pflirsichkompott **15,20**

Hausmacher Knipp_(2,13,B)
kross gebraten, mit Bratkartoffeln und
Speck_(2,7,13), Apfelkompott₍₇₎ und
Gewürzgurke_(2,4,1) **11,50**

Rib Eye Steak

von der Holsteiner Färse*_(ca. 220g)
mit Kräuter-Knoblauch-Butter_(A),
gebratene Tomaten und gebratene
Schalotten, dazu Süßkartoffel-
pommes frites mit Chili-Mayonnaise_(C,J,4,7,1) **26,90**

Lammhüftsteak (ca. 220g) rosa gebraten

(in Olivenöl, Tomaten, italienischen Kräutern,
Knoblauch und Zwiebeln mariniert)
mit hausgemachtem Tzatziki_(A) auf lauwarmen
Antipastisalat von Zucchini, Paprika, Möhren,
Pilzen, Schalotten, frischen Kräutern, Oliven_(6,4,12)
dazu geröstete Focaccia_(B,O) **22,90**

Ganzer Fisch frisch nach Tagesangebot

in Pergament mit Kräuter und Zitronenbutter_(A)
gegart, dazu sautiertes Gemüse_(A)
und Drillinge_(A) **Tagespreis**

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**

Pasta Marokkanisch

_(B,C)

mit Paprika, Dattel und Rucola, Zitrone,
Zimt, pikant abgeschmeckt mit Chili,
Piment, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel,
Knoblauch und Koriander **11,90**

Vegane Quinoapfanne

mit verschiedenen Gemüse der Saison,
Linsen, Frühlingslauch und
Wachtelbohnen **12,50**

Bremer Rote Grütze₍₂₎
hausgemacht, mit Vanilleeis_(1,A,C) **5,50**

Dessert der Saison

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

Unser Stammessen für diese Woche

Mo. 22.04. Ostermontag

Di. 23.04. Schweinebraten mit Bratenjus, Kohlrabi-
Möhren-Gemüse und Gnocchi
(*Tomatensalat*)

Mi. 24.04. Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter,
Ratatouille Gemüse und Rosmarin
Backkartoffeln (*Blattsalate mit
Senfdressing*)

Do. 25.04. Piccata vom Hähnchenbrustfilet mit
tomatisierter Gemüsepasta (*gemischter
Salat*)

Fr. 26.04. Pasta mit Lachs und Spinat in Sahneseauce
(*Gurken-radieschen-Salat*)

Alle Stammessen servieren wir für **8,90 €**

mit Salat oder Dessert für **11,40 €**

mit Salat und Dessert für **13,90 €**

(Stammessen servieren wir solange der Vorrat reicht)

**Weitere Gerichte und Zusatzstoffe auf der
Rückseite.**

**Reservierung unter Tel.: 0421-212765 oder direkt
bei unserem Serviceteam**

www.hausamwalde-bremen.de

Auf unserer Open Air Bühne:

Am 30.4. Tanz in den Mai ab 19.00 Uhr: JOHN ALEXANDER GARNER III: und anschließend Party mit DJ PHARMACY

Am 1.5. ab 15.00 Uhr: UNI-BIGBAND BREMEN

Bayrischer Wurstsalat^(2,7,8,O)
mit Essig^(N,14) und Öl mariniert, sauren
Gurken^(4,5,14,N,J), Zwiebelringen, dazu
Krustenbrot^(B) und Butter **7,90**

Bratkartoffeln mit Spiegeleiern
und Speck^(2,7,13), an kleinem Salatbukett^(2,7,5,B,C,J,I,O)
und Gewürzgurke ^(2,4,J) **8,90**

Kaisersülze^(2,7,14,N,J,O)
an kleinem Salatbukett^(2,7,5,B,C,J,I,O), mit
Zwiebelringen, Sauce Tatare^(1,2,4,5,7 ,A,C,D,J,O) und
Bratkartoffeln mit Speck^(2,7,13) **13,90**

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**

Krabbenbrot^(A)
frische Greetsieler Krabben⁽²⁾ auf
Vollkornbrot^(B,O) mit Spiegeleiern und
kleinem Salatbukett^(2,7,5,B,C,J,I,O) **17,00**

Matjes „HausfrauenArt“
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**

Frisches Hackepeter
auf Vollkornbrot^(B,O,A), garniert mit
Zwiebelringen an kleinem Salatbukett^(2,7,5,B,C,J,I,O) **7,80**

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
10	koffeinhaltig
11	chininhaltig
12	geschwärzt
13	mit Nitritpökelsalz
14	geschwefel
15	mit Nitrat
16	gewachst
17	Taurin
18	genveränderter Rohstoff
19	mit Säuerungsmittel

Allergenauslösende Stoffe

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 Sulfid
O	kann Spuren von Gluten, Milch, Ei, Soja, Sellerie Erdnüsse enthalten

MITTAGSKARTE

12.00 - 15.00 UHR

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT