

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.

21.06. bis ca. 19.09 *Pfifferlingskarte*

20.09. bis ca. 07.11. *Wildkarte*

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

Saisonales

Pfifferlingercrèmesuppe _(A,G) mit sautierten Pfifferlingen und Laugencroutons _(A,G)	7,80
Geröstete Focaccia _(A) mit Rucola, Tomaten, gebratenen Pfifferlingen _(A,G) und Grana Padano _(2,C,G)	10,20
Gebratene Pfifferlinge _(A,G) mit Knoblauch auf gemischtem Blattsalat, Kräuter-Vinaigrette, Tomaten und Laugencroutons _(A,G)	14,80
Knöpfele _(A,C,G) mit gebratenen Pfifferlingen, Speck _(2,3,15) , Zwiebeln und frischen Kräutern	14,30
Frische Ravioli _(A,C,G,Z) mit Pfifferlingsfarce _(A,C,G) gefüllt, in Salzeibutter _(G) geschwenkt, dazu sautierte Pfifferlinge _(A,G) Babyblattspinat und Grana Padano _(2,C,G)	16,70
Steak vom Kalbsrücken rosé mit Rahmpfifferlingen _(A,1,G) und Knöpfele _(A,C,G)	23,50
Fischfilet nach Tagesangebot mit Pfifferlingen _(A,G) mit Zitronenbutter _(G) , frischen Kräutern und sautierten Dillkartoffeln _(G)	22,80

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

Suppen

Tagessuppe_(1,Z) **5,60**

Rote Currygemüsecremesuppe_(F,N,D)
mit Kokosnussmilch und
Korianderblättern (vegan) **6,20**
mit Mittelmeer Gamba **Stk. +2,50**

Vorspeisen

Vorspeisenteller „Haus am Walde“_(Z)
saisonale Kleinigkeiten nach Art des Hauses

für 1 Person **9,80**
für 2 Personen **18,60**

Tatar vom hausgebeiztem Lachs
mit Mango, Avocado, Limette,
Frühlingszwiebel, Koriander,
Kapern, rote Zwiebeln
und kaltgepresstes Olivenöl
dazu Krabbenchips_(4,B,Z) **9,50**

Salate

Korsischer Schafskäse_(G)
lauwarm, mit Knoblauchöl, auf gemischten
Blattsalaten mit Senfdressing_(2,3,16,A,C,M,I,Z), dazu
Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln,
Peperoni, und Kalamata Oliven_(6,11,12)

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

Salat Bowl „Surprise“
saisonaler Salat, Gurke, frischer Kohl,
Kichererbsen, ergänzt durch
tagesaktuelle Zutaten und Dressings_(Z) **9,20**

Beilagensalat
mit Blatt und Rohkostsalaten
und Dijon-Senf-Dressing_(2,3,16,A,C,M,I,Z) **6,50**

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

**Zu den Salaten und Vorspeisen servieren wir
eine Brotauswahl**

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

Rustikale Spezialitäten

Bratkartoffeln mit Spiegeleiern

Speck_(2,3,15), Senfgurken_(2,11,M)
und Zwiebeln **8,90**

Hausmacher Knipp_(2,15,A) von Fleischerei Safft

kross gebraten, auf frischen Bratkartoffeln
mit Zwiebeln, Speck_(2,3,15), Apfelkompott₍₃₎
und Gewürzgurke_(2,11,M) **13,90**

Matjes „Haus am Walde Art“

zwei Doppelfilets, dazu Joghurtsauce
mit Apfel, Zwiebel, Paprika und Kräutern,
dazu servieren wir Bratkartoffeln
mit Speck_(2,3,15) **14,50**

Roastbeef kalt

an frischen Tomaten, Kapernäpfeln,
Friséesalat, mit Remoulade_(11,C,G,I,M)
und Bratkartoffeln mit Speck_(2,3,15) **15,20**

Fischerfrühstück

frische Greetsieler Krabben₍₂₎ und
Rührei an Scheiben von frischen
Tomaten, Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,I,Z) und
Bratkartoffeln mit Speck_(2,3,15) **21,60**

Kleines Rumpsteak

von der Holsteinischen Färse

mit kleinem Salat_(2,3,16,A,C,M,I,Z), gebratenen
Pilzen und Zwiebeln dazu Kräuter-
Butter_(G) und Brot_(A) **18,50**
große Portion **27,50**

Frisches Hackepeter von Fleischerei Safft

(Sonn- und Feiertags nicht)
auf Schwarzbrot_(A), garniert mit
Zwiebelringen an
kleinem Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,I,Z) **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

von der Holsteiner Färse*(ca. 220g)

mit Kräuterbutter_(G), sautiertem
grünem Spargel_(G) und Cocktailtomaten,
dazu kleine Backkartoffeln

27,50

Hähnchenbrustfilet vom Kikok** (ca. 200g)

gebraten, mit Honig, Rosmarin und
Koriander glasiert,
dazu eine pikante hausgemachte Würzsauce,
buntes Bohnengemüse,
gebackene Süßkartoffelscheiben
und Kräuterjoghurt_(G)

18,60

Fisch

Fischfilet nach Tagesangebot

mit Safran-Limettensauce_(A,I,G,O),
dazu Kräuterreis_(G) mit Zwiebeln
und sautierter Brokkoli_(G)

22,70

Bitte beachten Sie ebenfalls die Fisch- und Fleischgerichte
auf der saisonalen Karte.

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

Nudel- und vegetarische Gerichte

Frische Pasta_(A,C,Z)

mit Broccoli, Blattspinat, Kirschtomaten,
Kapernäpfeln, Knoblauch,
gerösteten Pinienkernen, Grana Padano_(2,C,G) **11,90**

Frische Gnocchi_(A,C,Z)

mit Zwiebeln Tomaten, Zucchini,
Oliven, Knoblauch, frischem Basilikum
und mit Mozzarella_(G) gratiniert **12,90**

Veganes rotes Gemüsecurry_(F,N,D)

Paprika, grünem Spargel, Brokkoli,
Edamame, Möhren, frischem Koriander
und Basmatireis **12,50**

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

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

Ergänzungen zu den Salaten und Hauptgerichten

mit Tranchen vom Rumpsteak von der Holsteiner Färsen*	
120g	10,90
220g	20,50
mit Hähnchenbrust vom Kikok** gebraten	
120g	6,50
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⁽²⁾

hausgemacht, mit Bio Vanilleeis^(11,G)
von Snuten Lekker

6,50

Panna Cotta^(G)

mit Minze aromatisiert,
dazu Himbeercouli
und eine Hippe^(A,C,G)

6,90

Vegane Schoko-Ingwer-Tarte

garniert mit Früchten und
Sorbet der Saison

7,20

Dessert der Saison

passend zur Saison bieten wir Ihnen
ein wechselndes Dessert an

Tagespreis

Käseteller

verschiedene Bio-Käsespezialitäten^(G)
mit Weintrauben, Oliven^(6,11,12), Grissini^(A)
und Feigensenf^(2,O)

kleine Portion (drei Sorten Käse)

9,20

große Portion (fünf Sorten Käse)

12,00

**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 Färs**

Eine Färs 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

**** Kikok Huhn**

Ein traditionell mit Getreide gefüttertes Hähnchen, das mehr Zeit zum Wachsen hat und dadurch den typischen Hähnchengeschmack entwickeln kann.

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