

## **Liebe Gäste,**

*Willkommen in unserem Café und Restaurant.*

*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>09.4. bis ca. 11.6.</i>	<i>Spargelkarte</i>
<i>12.6. bis ca. 16.7.</i>	<i>Matjeskarte</i>
<i>17.7. bis ca. 17.9.</i>	<i>Pfifferlingskarte</i>
<i>18.9. bis ca. 10.11.</i>	<i>Wildkarte</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)

## Suppen

**Tagessuppe**<sub>(t,o)</sub> **5,60**

**Violette Karottensuppe**<sub>(t)</sub>  
mit frischer Mango,  
Hibiskus-Curry und Limettenabrieb **6,50**

- wahlweise mit einer in Knoblauch  
marinierten gebratenen Gamba **8,50**

## Vorspeisen

**Vorspeisenteller „Haus am Walde“**<sub>(o)</sub>  
verschiedene kalte und warme Tapas  
und Anti Pasti nach Tagesangebot

**für 1 Person** **9,80**

**für 2 Personen** **18,60**

**Cherry- und Urtomaten**  
mit cremigen Ziegenfrisch-  
käsetalern<sub>(A)</sub> Rucola, verfeinert mit  
Olivenöl und frischen Kräutern **7,20**

**Gambas gebraten** (5 Stück)  
in Knoblauch mariniert auf pikanter  
Avocado-Mango-Salsa **9,40**

**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**<sub>(A)</sub>

mit Tomate, Peperoni<sub>(6)</sub> und Knoblauch  
überbacken, auf gemischten Blattsalaten  
mit Senfdressing<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>, garniert mit  
Gurke, Tomaten, Paprika, Zwiebeln  
und marinierten Kalamata Oliven<sub>(6,4,12)</sub>

**mit einer Portion Schafskäse (90g) 12,40**

**mit zwei Portionen Schafskäse (180g) 15,00**

### **Großer gemischter Salat der Saison**

mit Blatt- und Rohkostsalaten,  
garniert mit frischen Sprossen,  
Kürbiskernen und  
Acceto-Balsamico-Dressing<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>

**9,80**

Dieser Salat kann durch eine Fleisch- oder Fischzutat  
ergänzt werden. Entsprechende Komponenten finden  
Sie am Ende der Speisekarte.

### **Gebratene Fischfilets** (nach Tagesangebot)

auf Blattsalaten mit Zitrusvinaigrette<sub>(N,14,19)</sub>,  
garniert mit bunter roh marinierter Bete,  
Gurke und Grapefruitfilets

**15,90**

### **Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen**

vom Kikok\*\* Hähnchen gebraten,  
auf gemischten Blattsalaten, mit  
Papaya, Staudensellerie, Möhre, Ingwer,  
Koriander, mildem weißem Balsamico  
Essig<sub>(N,14)</sub> und Olivenöl

**15,60**

### **kleiner Beilagensalat**

mit Blatt und Rohkostsalaten  
und Dijon-Senf-Dressing<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>

**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<sub>(2,7,13)</sub> und Spiegeleiern**  
an kleinem Salatbukett<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>  
und Gewürzgurke<sub>(2,4,J)</sub> **8,90**
- Hausmacher Knipp<sub>(2,13,B)</sub> von Fleischerei Safft**  
kross gebraten, auf Bratkartoffeln mit  
Speck<sub>(2,7,13)</sub>, Apfelkompott<sub>(7)</sub> und  
Gewürzgurke<sub>(2,4,J)</sub> **11,50**
- Matjes „Hausfrauen Art“**  
zwei Doppelfilets mit einer Apfel-Zwiebel-  
Sahnesauce<sub>(2,4,A,J)</sub> an Salatbukett<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>, dazu  
servieren wir Bratkartoffeln mit Speck<sub>(2,7,13)</sub> **14,50**
- Krabbenbrot<sub>(A)</sub>**  
frische Greetsieler Krabben<sub>(2)</sub> auf  
Vollkornbrot<sub>(B,O)</sub> mit Spiegeleiern und  
kleinem Salatbukett<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub> **17,00**
- Fischerfrühstück**  
frische Greetsieler Krabben<sub>(2)</sub> und  
Rührei an Scheiben von frischen  
Tomaten, Salatbukett<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub> und  
Bratkartoffeln mit Speck<sub>(2,7,13)</sub> **18,50**
- Kaisersülze<sub>(2,7,14,N,I,O)</sub>**  
an einem kleinem Salatbukett<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>,  
mit Zwiebelringen, hausgemachter  
Sauce Tatare<sub>(1,2,4,5,7 ,A,C,D,J,O)</sub>  
und Bratkartoffeln mit Speck<sub>(2,7,13)</sub> **13,90**
- Bayrischer Wurstsalat<sub>(2,7,8,O)</sub>**  
mit Essig<sub>(N,14)</sub> und Öl mariniert, sauren  
Gurken<sub>(4,5,14,N,J)</sub>, Zwiebelringen, dazu  
Krustenbrot<sub>(B)</sub> und Butter **7,90**
- Frisches Hackepeter** von Fleischerei Safft  
(Sonn- und Feiertags nicht)  
auf Vollkornbrot<sub>(B,O,A)</sub>, garniert mit  
Zwiebelringen an kleinem Salatbukett<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub> **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) **25,90**

rosa gebraten, mit hausgemachter  
Kräuterbutter<sub>(A)</sub>, dazu gebratene Pilze  
mit Zwiebeln und geröstete  
Rosmarinkartoffeln

### **Lammhüftsteak** (ca. 220g) **rosa gebraten**

(in Olivenöl, Tomaten, italienischen Kräutern,  
Knoblauch und Zwiebeln mariniert) **22,80**

**oder**

**Hähnchenbrustfilet vom Kikok\*\*** (ca. 200g) **16,90**

auf Tomatencouscous<sub>(I)</sub> mit  
mediterranem Gemüse<sub>(A)</sub> und lauwarmer  
pikanter Limetten-Jogurt-Sauce<sub>(A)</sub>

## Fisch

### **Filets von der Lachsforelle** (Aquakultur Frankreich)

natur gebraten, auf Pasta<sub>(B)</sub> geschwenkt  
in hausgemachtem Pesto Verde<sub>(H)</sub>  
und dazu saisonales Gemüse<sub>(A)</sub> **18,60**

### **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.

## Nudel- und vegetarische Gerichte

### **Frische Pasta**<sub>(B)</sub>

geschwenkt in hausgemachtem Pesto  
Verde<sub>(H)</sub> und dazu saisonales Gemüse<sub>(A)</sub>  
und Grana Padano<sub>(A,2)</sub>

**11,90**

### **Gefüllte Paprika**

mit Couscous<sub>(B)</sub>, Gemüse der Saison<sub>(A)</sub>,  
Rosinen<sub>(14)</sub>, Raz el Hanout und korsischem  
Schafskäse<sub>(A)</sub> auf Tomatensauce<sub>(I)</sub>, Rucola,  
und Minz-Joghurt<sub>(A)</sub>

**12,90**

### **Grünes veganes Gemüsecurry**

mit verschiedenen Gemüse der Saison,  
Linsen, Frühlingslauch, Kartoffeln, Ingwer,  
Zitronengras, Chili und Kokosmilch

**13,20**

### **Frische Gnocchi**<sub>(2,B,C)</sub>

in Tomaten-Cashew-Pesto<sub>(A,N,7,14)</sub> geschwenkt,  
mit grünem Spargel, Rucola  
und Grana Padano<sub>(A,2)</sub>

**13,60**

### **Frische Ravioli**

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 Färsen*	
120g	<b>8,60</b>
mit Hähnchenbrustfilet vom Kikok Huhn**	
120g	<b>5,20</b>
mit Lammhüftsteak rosa gebraten (in Olivenöl, Tomaten, italienischen Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln mariniert)	
120g	<b>7,30</b>
mit gebratenem Fischfilet (nach Tagesangebot)	
100g	<b>6,00</b>
mit drei Gambas in Knoblauch gebraten	<b>€ 5,50</b>
mit fünf Gambas in Knoblauch gebraten	<b>€ 8,50</b>

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

## Dessert

**Bremer Rote Grütze**<sup>(2)</sup>  
hausgemacht, mit Vanilleeis<sup>(1,A,C)</sup> **5,50**

**Vanille Panna Cotta**<sup>(A,C)</sup>  
mit Obstsalsa **6,90**

**Veganer Trifle**  
mit Früchten der Saison, Sojavanillejoghurt<sup>(7)</sup>  
und veganen Crunch<sup>(B,O)</sup> **6,50**

**Käseteller**  
verschiedene Käsespezialitäten<sup>(1,2)</sup>  
mit Weintrauben, Oliven<sup>(6,4)</sup>, Grissini<sup>(B,O)</sup> und  
Feigensenf<sup>(5,7,14,19)</sup>

**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 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.

Weitere Gerichte entnehmen Sie unserer saisonalen Speisekarte.

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