

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.

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_(t,o) **5,60**

Violette Karottensuppe_(t)
mit frischer Mango,
Hibiskus-Curry und Limettenabrieb **6,50**

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

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**

Cherry- und Urtomaten
mit cremigen Ziegenfrisch-
käsetalern_(A) Rucola, verfeinert mit
Olivenöl und frischen Kräutern **7,20**

Lachsforellenfilet (Aquakultur Frankreich)
hauseigen gebeizt mit Wacholder, Orange
und Dill, an pikanten und mit Chili und Gin
aromatisiertem Gurkensorbet
garniert mit grünen Puffreisflocken **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_(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

Großer gemischter Salat der Saison

mit Blatt- und Rohkostsalaten,
garniert mit frischen Sprossen,
Kürbiskernen und
Acceto-Balsamico-Dressing_(2,7,5,B,C,J,I,O)

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_(N,14,19),
garniert mit gegrilltem Fenchel,
Gurke und Melone

15,90

Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen

vom Kikok** Hähnchen gebraten,
auf gemischten Blattsalaten, mit
Papaya, Staudensellerie, Möhre, Ingwer,
Koriander, mildem weißem Balsamico
Essig_(N,14) und Olivenöl

15,60

kleiner 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**
- 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**
- 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_(2,7,14,N,I,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,14) und Öl mariniert, sauren
Gurken_(4,5,14,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) **25,90**

rosa gebraten, mit hausgemachter
Kräuterbutter_(A), dazu eine mit
gebratenem grünen Spargel
und Pilzen gefüllte Kartoffel

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_(I) mit
mediterranem Gemüse_(A) und lauwarmer
pikanter Limetten-Jogurt-Sauce_(A)

Fisch

Filets von der Lachsforelle (Aquakultur Frankreich)

natur gebraten, auf Linguine_(B) geschwenkt
in hausgemachtem Pesto Verde_(H)
und dazu saisonales Gemüse_(A) **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

Linguine^(B)

geschwenkt in hausgemachtem Pesto Verde^(H) und dazu saisonales Gemüse^(A) und Grana Padano^(A,2)

11,90

Gefüllte Paprika

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

12,90

Grünes veganes Gemüsecurry

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

13,20

Frische Gnocchi^(2,B,C)

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

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 Speisekarte.

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

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**

Limoncello Panna Cotta^(A,C)

mit Obstsalsa **6,90**

Veganer Trifle

mit Früchten der Saison, Sojavanillejoghurt⁽⁷⁾
und veganen Crunch^(B,0) **6,50**

Käseteller

verschiedene Käsespezialitäten^(1,2)
mit Weintrauben, Oliven^(6,4), Grissini^(B,0) 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 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.