

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.

*17.04. bis ca. 24.06. Spargelkarte
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

Spargelcremesuppe_(A,G,N)

mit Spargeleinlage Brotcroutons
und Kresse_(A,F) **6,90**

Spargelravioli_(A,C,G)

mit sautiertem grünem und weißem
Spargel, Erbsen, frischen Kräutern,
Pinienkernen und Grana Padano_(G,C,2) **16,90**
(Empfehlung der Küche, mit Gamba) **Stk. 3,80**

Gebratener grüner und weißer Spargel

auf Rucola Salat mit Sesam-Dressing,
Kirschtomaten, Erdbeeren und gerösteten
Pinienkernen, dazu reichen wir Ihnen eine
Brotauswahl_(A,G,F,H) **15,50**
(mit Portion Parmaschinken) **+ 3,-**

Frischer Spargel_(G,N)

mit Salzkartoffeln, wahlweise
hausgemachter Sauce Hollandaise_(A,C,N,14)
oder zerlassener Butter_(A) **17,90**

mit Schnitzel „Wiener Art“_(A,G,C)

vom Susländer Schweinerücken **23,50**

mit gebratenem Fischfilet

nach Tagesangebot **24,70**

mit Hähnchenbrustfilet

vom Kikok Huhn **22,50**

mit Schwarzwälder Schinken_(2,13,7) **22,20**

oder

mit Susländer Krustenschinken_(2,8,7) **21,80**

Zu den Spargelgerichten servieren wir Salzkartoffeln,
wahlweise hausgemachte Sauce Hollandaise_(G,C,N,14)
oder zerlassene Butter_(G).

Unseren Spargel beziehen wir vom Spargelhof
Bockelmann aus Rethem an der Aller.

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

Suppen

Tagessuppe_(L,Z) **5,90**

Ceylon-Kokos-Currysuppe

pikante vegane Gemüsecremesuppe_(V) **6,30**

(Empfehlung der Küche:

mit Mittelmeergamba) **+ 3,80**

Vorspeisen

Vorspeisenteller „Haus am Walde“_(Z)

saisonale Kleinigkeiten nach Art des Hauses

für 1 Person **9,90**

für 2 Personen **18,80**

Hausgemachte Tarte

mit saisonaler Füllung und

kleiner Salatgarnitur_(2,3,16,A,C,M,L,Z) **7,90**

Rosa Kalbstafelspitz_(V)

kalt aufgeschnitten, an Rettich-

Radieschen-Salat_(V) mit grüner Soße_(G) **9,50**

Vier gebratene Gambas

mit Ananas-Chutney_(V) (mit Chili, Koriander

und Limette) und Wakamesalat_(A,N,F) **14,90**

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

Salate

Korsischer Schafskäse_(G)

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

mit einer Portion Schafskäse (90g)	12,90
mit zwei Portionen Schafskäse (180g)	15,50

Salat Bowl

saisonaler Blattsalat, Gurke, Kirschtomate,
Mais, Rettich, gegrillte Artischocke,
Kichererbsen, Blaubeeren und
Sesamdressing_(o)

9,80

Salat mit Hähnchenbrustfilet

in Sweet-Chili-Sauce₍₂₎ mariniertes
Kikok Hähnchen, auf Römersalat,
Gurke, Zitronen-Minze-Chili Vinaigrette_(o),
gemischte Melone, Blaubeeren

15,90

Beilagensalat

mit Blatt- und Rohkostsalaten
und Dijon-Senf-Dressing_(2,3,16,A,C,M,L,Z)

6,50

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

Zu den Salaten servieren wir eine Brotauswahl

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 Senfgurke_(2,11,M) **14,50**

Matjes „Hausfrauen Art“

zwei Doppelfilets mit einer Apfel-Zwiebel-
Sahnesauce_(G) an Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,L,Z), dazu
servieren wir Bratkartoffeln mit Speck_(2,3,15) **14,70**

Roastbeef kalt

an frischen Tomaten, Kapernäpfeln,
Friséesalat, mit Remoulade_(11,C,G,I,M)
und Bratkartoffeln mit Speck_(2,3,15) **16,50**

Fischerfrühstück

frische Greetsieler Krabben₍₂₎ und
Rührei an Scheiben von frischen
Tomaten, Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,L,Z) und
Bratkartoffeln mit Speck_(2,7,15) **21,60**

Rumpsteak

von der Holsteinischen Färse

mit kleinem Salat_(2,3,16,A,C,M,L,Z), gebratenen
Pilzen und Zwiebeln dazu Kräuter-
Butter_(G) und Brot_(A)
klein (ca. 120g) **18,50**
groß (ca. 220g) **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,L,Z) **8,50**

**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 holsteinischen Färse*

mit Kräuterbutter, lauwarmen
Anti Pasti-Gemüse, Kartoffelecken und
Chilimayonnaise_(11,C,G,I,M) mit
geräucherter Paprika

27,50

Schweinerückensteak

vom Susländer Schwein**

mit Martini-Salbei-Sauce_(O,I), auf
mediterranem Gemüse und Pasta_(A,C)

20,30

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

vom Kikok Hähnchen***

mit Lavendel-Maissauc_(A,G), Balsamico_(O)-
Belugalinsen mit Spinat und
grünem Spargel

19,50

Fisch

Fischfilet nach Tagesangebot

an Tomaten-Meerrettichsauce_(I) mit
Balsamico_(O)-Belugalinsen mit Spinat
und grünem Spargel

23,80

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

Nudel- und vegetarische Gerichte

Ceylon Curry

mit Reis, grüner Spargel, Spinat, Paprika, Kichererbsen und Dill	13,20
mit Tofusteak _(F)	+3,30

Frische Pasta_(A,C)

mit Basilikum-Pesto _(H) , Artischocken, mediterranem Gemüse und Grana Padano _(2,C,G)	12,60
--	--------------

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

Ergänzungen zu den Salaten und Hauptgerichten

mit Tranchen vom Rumpsteak von der Holsteiner Färse*	
120g	11,90
220g	20,50
mit Hähnchenbrust vom Kikok	
120g	7,50
mit gebratenem Fischfilet (nach Tagesangebot)	
120g	8,50
mit gebratener Mittelmeer Gamba	Stk. 3,80

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

6,90

Veganes Panna Cotta

mit Fruchtsauce

7,20

Zitronen-Tiramisu^(A,G,C)

mit gehackten Pistazienkernen
und frischer Minze

7,90

Käseteller

verschiedene Bio-Käsespezialitäten^(G)
mit Weintrauben, Oliven^(6,11,12), Grissini^(A)
und Feigensenf^(2,0)

kleine Portion

10,30

große Portion

13,10

Dessert der Saison

passend zur Saison bieten wir Ihnen
ein wechselndes Dessert an

Tagespreis

**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

**** Susländer Schwein**

Wer Susländer genießt, hat Schwein gehabt. Susländer steht für Herkunftssicherheit, Rückverfolgbarkeit und Transparenz. In den Kreisen Steinburg, Segeberg und Pinneberg gedeihen Susländer Schweine unter der Obhut qualifizierter Landwirte. Die Tiere finden ihr Futter jederzeit ausreichend vor, so dass sie fressen und saufen können, wann es ihnen beliebt. Das geschlossene System garantiert Sicherheit und Lebensmittelqualität.

***** 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.