

HAUS AM WALDE

CAFÉ . BIERGARTEN . RESTAURANT

Suppen

Tagessuppe_(L,O) **5,60**

Hochzeitsuppe_(B,C)
mit Möhren, Lauch, Blumenkohl, Eierstich_(A),
Hühnerfleisch, Fleischklößchen_(B,C)
und Petersilie **6,90**

Saisonaler Eintopf_(L,O) **6,20**

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

Focaccia_(B)
mit hausgemachter Kichererbsencreme_(K,N)
und frischem Koriander, Auberginencreme_(G,F,O),
Pilz-Kürbis-Ragout mit Schalotten und Chili **8,50**

Mozzarella-Wrap_(A)
gefüllt mit Avocado-creme₍₇₎ und pikantem
Tomatenragout_(N), auf Rucola, mit einer
Balsamicoreduktion_(1,5,7,N) garniert **7,20**

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

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

Chef Salat
gemischte Blattsalate, Joghurd dressing_(A,I,I,O),
Gurke, Tomate, rote Zwiebeln, Streifen von Gouda_(1,2,16,A)
und gekochtem Schinken_(2,7,8,13), gekochtem Ei
und Croutons_(A,B) **11,90**

Gebratene Fischfilets (nach Tagesangebot)
auf Wildkräutersalat, garniert mit
Kohlrabihobeln, mit Trüffelöl aromatisierte
Orangenvinaigrette_(N,19) und gerösteten Chilimandeln **15,90**

Heiß geräucherte Barbarie Entenbrust
tranchiert, auf Wildkräutersalat mit
Frenchdressing_(1,4,7,A,C,J,I,N,O), garniert mit roter
Zwiebelmarmelade_(N), Granatapfelkernen und
gesalzenen Cashewkernen **15,20**

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

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**

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**

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_(2,7,1,N,J,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) und Öl mariniert, sauren Gurken_(4,5,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**

Fleischgerichte

Rib Eye Steak von der Holsteiner Färse*(ca. 220g)
mit kleinem Salatbukett_(2,7,5,B,C,J,I,O), Kartoffel-Gemüse-
Rösti_(7,19,N), roter Zwiebelmarmelade_(N)
und Kräuterbutter **26,80**

Lammhüftsteak (ca. 220g)
(in Olivenöl, Tomaten, italienischen Kräutern,
Knoblauch und Zwiebeln mariniert)
mit Balsamico-Schalotten-Jus_(1,A,B,N), Honigdattel-
Bohnen-Gemüse_(A), und Kräuterrisotto_(2,A,I,N) **22,80**

Rehkeulenbraten_(L,N)
mit Rotwein-Preiselbeersauce_(1,2,A,B),
Wirsing-Tomaten-Gemüse und in
Butter geschwenkte Schupfnudeln_(A,B,C) **18,20**

Fisch

Zanderfilet
natur gebraten, mit Proseccoschaum_(A,N), auf
Kräuterrisotto_(2,A,I,N) garniert mit geröstetem Speck_(2,7,13)
dazu Wildkräutersalat mit Orangenfilets₍₁₉₎ **19,60**

HAUS AM WALDE

CAFÉ . BIERGARTEN . RESTAURANT

Fischgericht der Saison

passend zur Saison bieten wir Ihnen ein wechselndes Fischgericht an

Tagespreis

Nudel- und vegetarische Gerichte

Frische Pasta^(B)

mit frischen Tomaten, Burrata^(A), Basilikum und Grana Padano^(2,A)

12,80

Gelbes veganes Gemüsecurry^(O)

mit verschiedenen Gemüse der Saison, Linsen, Kürbis, Kartoffeln, Ingwer, Chili, frischen Kräutern und Tamarindenchutney^(O)

13,40

Frische Gnocchi^(A,B,C)

in Salbeibutter geschwenkt, dazu sautierte Kürbisse^(A) und frische Tomaten, gratiniert mit Bergkäse^(A)

12,60

Frische Ravioli^(A,B,C,O)

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.

Ergänzungen zu den Salaten und Hauptgerichten

mit Tranchen vom Rib Eye Steak von der Holsteiner Färse*

120g

8,60

mit Lammhüftsteak rosa gebraten (in Olivenöl, Tomaten, italienischen Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln mariniert)

120g

7,30

mit gebratenem Fischfilet (nach Tagesangebot)

100g

6,50

Dessert

Bremer Rote Grütze⁽²⁾

hausgemacht, mit Vanilleeis^(1,A,C)

5,50

Pistazien Tiramisu^(A,B,C,O)

auf Orangensauce mit Tonkabohne

6,90

Veganer Kokosgries^(G)

dazu Kirschkompott mit Schokolade^(O) und Chili

6,90

Käseteller

verschiedene Käsespezialitäten^(1,2)

mit Weintrauben, Oliven^(6,4), Gissini^(B,O) 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.

Auf Vorbestellung

Schweizer Käsefondue^(1,2,3,A)

mit Krustenbrot^(B,O) und Baguette^(2,B,K),

gemischter Salat^(2,7,5,B,C,J,I,O)

ab 2 Personen, pro Person

17,20

Ganze Gans aus dem Ofen^(14,I)

für Sie frisch zubereitet und tranchiert,

mit Bratapfel^(N,I), Kräuterjus^(A,B,N,I),

Apfelrotkohl^(N), Rosenkohl^(A) und

Kartoffelklößen^(2,7,N) mit polnischer Butter^(B,C)

ab 4 Personen

(wir empfehlen eine Gans für 4 Personen)

pro Person

25,00

Krustenbraten^(1,3,N,O)

mit Weißweinkraut^(A,N,I,7,4), grünen Bohnen^(A),

Weißkraut^(N) und Tomatensalat^(N),

Bratkartoffeln mit Speck^(2,7,13),

Kartoffelklößen^(2,7,N), Meerrettichsauce^(7,A,B,I,N),

Dunkelbiersauce^(A,B,I,N) und Laugenbrezeln^(2,4,5,B,O)

ab 10 Personen, pro Person

21,50

ganzer Fjordlachs pochiert

mit vier gebratenen Riesengarnelen, Dijon-

Senfsauce^(A,B,N,J,I,2), Meerrettichsauce^(7,A,B,I,N),

sautiertem Fenchel^(A), glasierten Möhren^(A),

geschmortem Kohlgemüse der Saison^(A),

Gurkensalat^(N), Blattsalate mit French- und

Walnussdressing^(N,A,C,I,J,O,1,4,7), Schwenkkartoffeln^(A)

mit Dill und Wildreis

(wir empfehlen einen Lachs für 4 Personen)

pro Person

23,50

½ Cherry Valley Ente aus dem Ofen^(N,I)

mit Bratapfel^(F), Orangen-Thymian-Sauce^(A,B,N,I)

Apfelrotkohl^(N) und Kartoffelklößen^(2,7,1,N) mit

polnischer Butter^(B,C)

21,50

(vom 11.11. bis 30.12. auch a la carte bestellbar; nur bis 30.12. verfügbar)

Ab 10 Personen halten wir Menüvorschläge für Sie bereit, fragen Sie unseren Service.

HAUS AM WALDE

CAFÉ . BIERGARTEN . RESTAURANT

Zusatzstoffe

- 1mit Farbstoff
- 2mit Konservierungsstoffen
- 3mit Geschmacksverstärker
- 4mit Süßungsmitteln
- 4bmit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln
- 6enthält eine Phenylalaninquelle
- 7mit Antioxidationsmittel
- 8 Phosphat
- 10koffeinhaltig
- 11chininhaltig
- 12geschwärtzt
- 13mit Nitritpökelsalz
- 14geschwefel
- 15 mit Nitrat
- 16 gewachst
- 17 Taurin
- 18genveränderter Rohstoff
- 19mit 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 Sulfit |
| O | kann Spuren von Gluten, Milch, Ei, Soja, Sellerie Erdnüsse enthalten |