

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.

<i>15.10. bis 10.11.</i>	<i>Wildkarte</i>
<i>11.11. bis 31.12.</i>	<i>Enten- und Gänsekarte</i>
<i>31.10. bis 15.03.</i>	<i>Grünkohl</i>
<i>06.01. bis 15.03.</i>	<i>verschiedene saisonale Extras</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_(I,O) **5,60**

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

Saisonaler Eintopf_(I,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**

Carpaccio vom Rind
mit Olivenöl, Kapern, Zitrone, gerösteten
Pinienkernen, Wildkräuterbukett
und Hobel vom Grana Padano_(A) **11,80**

Lauwarmer Ziegenkäse_(A)
auf einem Bukett von Wildkräutern,
dazu rote Bete, Walnüsse und
Feigenvinaigrette_(N,14) **8,60**

**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,
halbgetrocknete Tomaten
und marinierten Kalamata Oliven_(6,4,12)

mit einer Portion Schafskäse (90g) 12,40

mit zwei Portionen Schafskäse (180g) 15,00

Gebratene Fischfilets (nach Tagesangebot)

auf Feldsalat mit Meerrettichvinaigrette_(A,N,14),
garniert mit Kapernäpfeln und rote Bete **15,90**

Lammfilet (120g) (mariniert mit Olivenöl und Rosmarin)

auf Bulgursalat mit verschiedenen
orientalischen Gewürzen, Petersilie,
Koriander, bunter Bete, Pinienkernen,
Granatapfelkernen dazu Joghurt-Minz-
Zitronensauce_(A) **16,80**

Chefsalat

gemischte Blattsalate, Joghurtdressing_(A,I,I,O),
Gurke, Tomate, rote Zwiebeln,
Streifen von Gouda_(1,2,16,A) und
Rauchschinken_(2,7,8,13), gekochtem Ei, frischen
Kräutern und Croutons_(A,B) **11,90**

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
Speisenkarte.

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) **12,90**
- 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**

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

Rumpsteak

von der Holsteiner Färse*(ca. 220g)
mit Bacon_(2,7,13)-Ahornsirup-Butter_(A), dazu
mit Parmesan gratiniertes
Kürbis-Bohnen-Gemüse_(A)
und Kräuterkartoffeln **26,90**

Black Angus Burger(ca. 200g)

im Brioche-Brötchen_(A,B,C,O) mit
Baconmarmelade_(2,7,13), Scheiben von der
Ochsenherztomate, Rucola
und Süßkartoffelpommes_(O) **18,50**

Lammhüftsteak, rosa gebraten (ca. 220g)

(in Olivenöl, Tomaten, italienischen Kräutern,
Knoblauch und Zwiebeln mariniert)
mit Dukkah-Gremolata_(K,H,O), dazu Dattel-Chutney_(A,N,J)
gebratene Peperoni, Zwiebel, Zucchini,
Paprika und Gnocchi_(B,C,O) in Rosmarinbutter
geschwenkt **22,50**

Fisch

Kabeljaufilet

natur gebraten, mit sautiertem Kürbis_(A),
Petersilienwurzelstampf_(A) und pikantem
Kürbis-Mandarinen-Topping **18,20**

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.

Auf Vorbestellung

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^(13,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-
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 Ente aus der Region im Ofen gegart^(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.

Weitere Gerichte entnehmen Sie unserer saisonalen
Speisenkarte.

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

Nudel- und vegetarische Gerichte

Pasta Marokkanisch_(B,C)

mit Paprika, Dattel und Rucola, Zitrone,
Zimt, pikant abgeschmeckt mit Chili,
Piment, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel,
Knoblauch und Koriander

11,90

(Empfehlung der Küche: mit Lamm serviert)

Buchweizenpasta_(o) (vegan)

mit saisonalem Gemüse und
Cashewsauce

12,20

Frische Gnocchi_(A,B,C,O)

mit Mangoldgemüse, Pilzen
und mit Schafskäse_(A) gratiniert

12,20

Gemüse Burger (vegan)

Gemüsebratling im Ciabatta-Brötchen
mit Dattelmolchutney_(A,N,J), Scheiben von der
Ochsenherztomate, Rucola
und Süßkartoffelpommes_(o)

14,20

Frische Ravioli_(Z,A,B,C,N,O)

passend zur Saison bieten wir Ihnen
ein wechselndes Ravioli Gericht an,
dass Sie unserer saisonalen Karte
entnehmen können

Tagesangebot

**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 Rumpsteak von der Holsteiner Färsen*	
120g	10,90
mit Lammhüftsteak rosa gebraten (in Olivenöl, Tomaten, italienischen Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln mariniert)	
120g	7,30
mit Lammfilet rosa gebraten (in Olivenöl und Rosmarin mariniert)	
80g	6,40
mit gebratenem Fischfilet (nach Tagesangebot)	
120g	6,50

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**

Kaffeemousse^(A)

mit Irish-Coffee-Gelee und
Bananeneis^(1,A,C) **7,50**

Weißer Schokoladencreme^(A)

mit Thymian, gesalzenen
Macadamianüssen und
marinierten Kumquats^(N) **7,20**

Käseteller

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

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 Färsen**

Eine Färsen 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

Weitere Gerichte entnehmen Sie unserer saisonalen Speisekarte.

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