

## **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](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)

## Saisonales

**Süßkartoffelcremesuppe**<sup>(A,O)</sup>  
mit roter Bete, frischen Kräutern  
und Sahne **7,20**

**Ravioli**<sup>(A,B,C)</sup>  
mit Steinpilzfüllung, garniert mit  
verschiedenen gebratenen Pilzen,  
frischem Grünkohl und gerösteten Walnüssen **16,20**

**Wildburger**  
aus Hirsch und Reh, mit Blattsalat, Tomate,  
Zwiebel, Preiselbeer-Mayonnaise<sup>(C,J,7,4,1)</sup>, im  
Briochebrötchen<sup>(B)</sup>, dazu Süßkartoffel  
pommes frites mit  
Koriander-Chili-Mayonnaise<sup>(C,J,7,4)</sup> **18,20**

**½ Ente aus dem Ofen**<sup>(14,I)</sup>  
mit Bratapfel<sup>(F)</sup>, Orangen-Thymian-Sauce<sup>(14,A,B,N,D)</sup>  
Apfelrotkohl<sup>(14,N)</sup> und Kartoffelklößen<sup>(2,7,14,N)</sup>  
mit polnischer Butter<sup>(B,C)</sup> **21,50**

**Gänsebrust „klassisch“**<sup>(14,I)</sup>  
mit Bratapfel<sup>(F)</sup>, Orangen-Thymian-Sauce<sup>(B,N,D)</sup>,  
Apfelrotkohl<sup>(N)</sup> und Kartoffelklößen<sup>(2,7,14,N)</sup>  
mit polnischer Butter<sup>(B,C)</sup> **23,80**

\*\*\*

**Grünkohl**<sup>(2,7,8,B,J,N,D)</sup> „satt“  
mit Kasselernackeln<sup>(N)</sup>, Bremer Pinkel<sup>(2,13,B)</sup>  
Kochwurst<sup>(3,4,7,13,A,J,O)</sup> Bauchspeck<sup>(2,7,13,N)</sup> und  
Salzkartoffeln  
**als Tellergericht 17,50**  
**als klassisches 3-Gang Menü 28,50**

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

## Suppen

**Tagessuppe**<sub>(1,0)</sub> **5,60**

**Hochzeitssuppe**<sub>(B,C)</sub>  
mit Möhren, Lauch, Blumenkohl, Eierstich<sub>(A)</sub>,  
Hühnerfleisch, Fleischklößchen<sub>(B,C)</sub>  
und Petersilie **6,90**

**Saisonaler Eintopf**<sub>(1,0)</sub> **6,20**

## Vorspeisen

**Vorspeisenteller „Haus am Walde“**<sub>(0)</sub>  
saisonale Anti Pasti-Gemüse, Peperoni<sub>(6)</sub> und  
Oliven<sub>(6,4,12)</sub>, luftgetrockneter Schinken vom  
Duroc Schwein<sub>(2,7)</sub>, 1 Gamba, hausgemachte  
Samosa<sub>(B,0)</sub>, frische Feige mit lauwarmen  
Ziegenfrischkäse<sub>(A)</sub> und Walnuss ,  
Rote Bete-Aioli<sub>(C,J,7,4,1)</sub> und geröstete Focaccia<sub>(B)</sub>

**für 1 Person** **9,80**

**für 2 Personen** **18,60**

**Rote-Bete-Carpaccio**  
mit Ziegenfrischkäse<sub>(A)</sub>, Karamellsauce<sub>(2,A)</sub>,  
Cashewkernen und Himbeerdressing<sub>(N)</sub>,  
garniert mit Feldsalat und  
Radieschensprossen **9,20**

**Kürbis-Rosmarincreme**<sub>(A)</sub>  
auf frischer Gurke mit Ricotta<sub>(A)</sub>,  
luftgetrocknetem Schinken vom  
Duroc Schwein<sub>(2,7)</sub> und Salatgarnitur **8,60**

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

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

## Salate

### **Korsischer Schafskäse<sub>(A)</sub>**

lauwarm, mit Knoblauchöl, auf gemischten Blattsalaten mit Senfdressing<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>, dazu Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, halbtrocknete Tomaten und Kalamata Oliven<sub>(6,4,12)</sub>

<b>mit einer Portion Schafskäse (90g)</b>	<b>12,40</b>
<b>mit zwei Portionen Schafskäse (180g)</b>	<b>15,00</b>

### **Salat Bowl**

mit Rotkohl, gebackenen Süßkartoffeln, Rote Bete, gemischtem Blattsalat, Gurken, Tomaten, Kichererbsen, frischer Feige und Haselnüssen, dazu Orangen-Honig-Dressing<sub>(N)</sub>

**11,00**

### **Brokkolisalat**

mit Cranberrys, Sonnenblumenkernen, Cashewkernen, Ahornsirup, roten Zwiebeln und Currydressing<sub>(N)</sub>

**9,80**

### **Beilagensalat**

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

**6,50**

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

**Zu den Salaten servieren wir eine Brotauswahl**

## Rustikale Spezialitäten

### **Kleines Rumpsteak**

#### **von der Holsteinischen Färse**

mit frischem Rotkohl, dazu pikante  
Koriander-Chili-Mayonnaise<sub>(C,J,7,4,1)</sub> und  
gebackene Süßkartoffelscheiben **18,50**

### **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> **13,90**

### **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**

### **Roastbeef kalt**

an Salatbukett<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>, mit Sauce  
Tatare<sub>(1,2,4,5,7,A,C,D,J,O)</sub> und Bratkartoffeln  
mit Speck<sub>(2,7,13)</sub> **15,20**

### **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> **21,60**

### **Bayrischer Wurstsalat<sub>(2,7,8,O)</sub>**

mit Essig<sub>(N)</sub> und Öl mariniert, sauren  
Gurken<sub>(4,5,N,J)</sub>, Zwiebelringen, dazu  
Krustenbrot<sub>(B)</sub> und Butter **8,50**

### **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> **8,10**

**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 Holsteiner Färse\***(ca. 220g)

mit Cherrytomaten aus dem Ofen, dazu  
Barolo<sub>(N)</sub>-Schalotten und  
Rosmarinkartoffeln

**27,50**

### **Cordon Bleu vom Susländer Schwein**

mit Laugenbrezel-Panade<sub>(B,C)</sub>, gefüllt mit  
Speck<sub>(2,7,13)</sub> und Bergkäse<sub>(A)</sub>, dazu Zitrone,  
Bratkartoffeln mit Speck<sub>(2,7,13)</sub>  
und Salatgarnitur<sub>(2,7,5,B,C,I,O)</sub>

**18,50**

### **Surf & Turf**

Tranchen vom rosa gebratenen Rücken  
vom Insellamm  
(in Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin mariniert)  
und in Knoblauch gebratene Gambas,  
mit Cranberry-Rotweinsauce<sub>(I,N)</sub>,  
auf Blumenkohl-Erbсен-Risotto<sub>(N)</sub>  
mit Mandelmilch<sub>(O)</sub>

**24,60**

## Fisch

### **Fischfilet nach Tagesangebot**

mit Krustentiersauce<sub>(N)</sub>, Limetten-  
Kartoffelstampf<sub>(A)</sub>, dazu  
Fenchel-Karotten-Gemüse<sub>(A)</sub>  
aus dem Ofen

**20,50**

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

## Auf Vorbestellung

### **Ganze Gans aus dem Ofen**<sub>(14,I)</sub>

für Sie frisch zubereitet und tranchiert,  
mit Bratapfel<sub>(N,I)</sub>, Kräuterjus<sub>(A,B,N,I)</sub>,  
Apfelrotkohl<sub>(N)</sub>, Rosenkohl<sub>(A)</sub> und  
Kartoffelklößen<sub>(2,7,N)</sub> mit polnischer Butter<sub>(B,C)</sub>  
ab 4 Personen

(wir empfehlen eine Gans für 4 Personen)  
pro Person **27,00**

### **Schweizer Käsefondue**<sub>(1,2,3,A)</sub>

mit Greyerzer, Appenzeller, Emmentaler,  
Krustenbrot<sub>(B,O)</sub> und Baguette<sub>(2,B,K)</sub>,  
gemischter Salat<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>

ab 2 Personen, pro Person **18,20**

### **Fleischfondue**

Bourguignonne oder Chinoise (Fett oder Brühe)  
mit 200g Fleisch vom Kikok Huhn,  
Susländer Schwein und Rind von der Holsteiner  
Färse, gemischtem Salat mit Senfdressing<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>,  
frischem Gemüse, verschiedenen  
hausgemachten Dips<sub>(2,5,14,A,O)</sub> (Chimichurri,  
Rote Bete-Meerrettich<sub>(A,N)</sub>, Wasabi Koriander  
Mayonnaise<sub>(J,K,A,C,J,7,4,1)</sub>, Sauce Oxford<sub>(N,J,4)</sub>, Erdnuss  
Sauce<sub>(B,O)</sub>) und Baguette<sub>(2,B,K)</sub>

ab 4 Personen, pro Person **25,80**

### **½ Ente im Ofen gegart**<sub>(N,I)</sub>

mit Bratapfel<sub>(F)</sub>, Orangen-Thymian-Sauce<sub>(A,B,N,I)</sub>  
Apfelrotkohl<sub>(N)</sub> und Kartoffelklößen<sub>(2,7,1,N)</sub> mit  
polnischer Butter<sub>(B,C)</sub> **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.

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

## Nudel- und vegetarische Gerichte

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

mit Safran, Ziegenfrischkäse,  
Korianderpesto und  
gebratenen Buchenpilzen **14,20**

### **Blumenkohl-Erbesen-Risotto (vegan)**

mit Mandelmilch, Thymian  
und Trauben-Limetten-Chutney **10,90**

### **Veganes Curry**

mit verschiedenem Gemüse der Saison,  
Beluga Linsen, Süßkartoffeln, Kichererbsen,  
Kokos, Chili, Haselnüssen, Cranberry-Chutney  
und Basmatireis **12,50**

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

## Ergänzungen zu den Salaten und Hauptgerichten

mit Tranchen vom Rumpsteak von der  
Holsteiner Färsen\*  
120g **10,90**  
220g **20,50**

mit Lammrücken rosa gebraten  
(in Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin mariniert)  
120g **9,70**

mit gebratenem Fischfilet (nach Tagesangebot)  
120g **7,50**

mit gebratener Mittelmeer Gamba **Stk. 2,50**

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> **6,50**

### **Mandelmousse**<sup>(A)</sup>

mit Kardamom aromatisierte dunkle  
Schokoladensauce<sup>(A,O)</sup> und  
frische Blutorange **7,90**

### **Birnen-Tiramisu**<sup>(A,B,C)</sup>

mit Zimt und Williamsbirne verfeinert **7,20**

### **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.**

#### 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 Färse**

Eine Färse 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

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