

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_(1,Z) **6,20**

Hochzeitssuppe_(C,G)
mit Möhren, Lauch, Blumenkohl, Eierstich_(A),
Hühnerfleisch und Fleischklößchen_(B,C) **7,60**

Saisonaler Eintopf_(1,Z)
kleine Portion **7,20**
große Portion **8,60**

Vorspeisen

Vorspeisenteller „Haus am Walde“_(Z)
saisonale Kleinigkeiten nach Art des Hauses

für 1 Person **11,00**
für 2 Personen **20,00**

Tatar vom hausgebeiztem Lachs
mit gebratenem Wachtelei und Ciabatta_(A) **10,20**

Bruschetta
geröstete Focaccia_(A) mit Strauchtomaten,
Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum
und Grana Padano_(G,2) **8,90**

**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,
grünen Oliven und Kalamata Oliven_(6,11,12)

mit einer Portion Schafskäse (90g) 13,20

mit zwei Portionen Schafskäse (180g) 16,00

Wintersalat mit Ofengemüse_(A)

roter Quinoa, Pastinake,
Möhren, roter Bete, Rosmarin,
Thymian, Granatapfel, Apfel,
Orange, roten Zwiebeln, Wildkräutersalat,
Pistazien, geröstete Mandeln
und Kurkuma-Sumach-Dressing **13,20**

Salat nach Haus am Walde Art

mit Frisée, Eichenblatt, Radicchio,
Joghurtdressing_(G), Gurke, Cherry Tomaten,
Paprika, Avocado, Bio-Gouda_(G),
geräucherten Putenbruststreifen,
Dill, Petersilie und zwei Wachteleiern **14,00**

Beilagensalat

mit Blattsalaten, Rotkohl-Möhren-Salat,
Apfel-Chicorée-Salat, rote Bete Salat,
Gurke, Tomate, Walnüssen
und Dijon-Senf-Dressing_(2,3,16,A,C,M,L,Z)

kleine Portion 7,90

große Portion 11,90

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

Zu den Salaten servieren wir eine Brotauswahl

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

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) **14,90**

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) **14,80**

Roastbeef kalt

an frischen Tomaten, Kapernäpfeln,
Friséesalat, mit Remoulade_(11,C,G,I,M)
und Bratkartoffeln mit Speck_(2,3,15) **16,90**

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) **19,20**
groß (ca. 220g) **28,20**

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) **8,90**

**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 Färs *(ca. 220g)
mit Black-Garlic Butter und
Brokkoli, dazu Kartoffelstampf_(G)
mit Petersilie und Parmesan_(G,2) **29,00**

Lammhüftsteak vom Insellamm (ca. 200g)

an Pilz-Risotto_(G,2),
mit Portwein-Schalottenjus_(A,1), **24,90**

Hähnchenbrustfilet vom Kikok

mit Balsamico-Sauce_(A,1), Gemüse
der Saison und Röstkartoffeln **18,90**

Wildgulasch

(von Hirsch, Wildschwein und Reh)
mit Wurzelgemüse und Pilzen_(G)
dazu Röstkartoffeln **22,80**

Grünkohl_(2,7,8,B,J,N,D) „satt“

mit Kasselernackeln_(N), Bremer Pinkel_(2,13,B)
Kochwurst_(3,4,7,13,A,J,O) und Salzkartoffeln

als Tellergericht **18,50**

als klassisches 3-Gang Menü **30,20**

Fisch

Fischfilet_(A) nach Tagesangebot

an Weißwein- Orangen-Sauce_(G), mit Brokkoli,
dazu Kartoffelstampf_(G) mit Petersilie
und Parmesan_(G,2) **24,80**

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

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

Nudel- und vegetarische Gerichte

Pasta Marokkanisch_(A,C) (Scharf)

mit Paprika, Dattel und Rucola, Zitrone,
Zimt, pikant abgeschmeckt mit Chili,
Piment, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel,
Knoblauch und frischen Kräutern **13,20**
(Empfehlung der Küche: mit Lammhüfte)

Saisonaler Gemüse-Kartoffel-Auflauf (Scharf)

mit Harissa-Béchamelsauce_(A,G),
gerösteten Kernen
und Käse überbacken_(2,C,G) **13,70**

Veganes gelbes Curry

von der Schwarzwurzel_(F,N,D)

mit Datteln, Brokkoli, Kürbis, Möhren
Kichererbsen und Reis **14,50**

Pilzrisotto

mit sautierten Pilzen, Weißwein, Butter,
Grana Padano_(G,2) und Tomaten-Chutney **13,80**

**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 **12,30**
220g **20,90**

mit Lammhüfte
120g **10,90**

mit gebratenem Fischfilet (nach Tagesangebot)
120g **8,00**

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

7,20

Vanille Panna Cotta^(G)

mit Himbeersauce

7,90

Mousse au Chocolat^(C,G)

mit Kirsch-Rosmarin-Kompott

8,90

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 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

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