

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

Saisonales (ab 07.01.2022)

Saisonales

Pikante Kartoffel-Grünkohl-Cremesuppe_(G,I)

mit hausgebeiztem Lachs
und frischen Kräutern **€6,90**

Salat von der gebackenen Süßkartoffel

mit frischem Grünkohl, bunten Möhren,
Granatapfelkernen, Chili, Walnüssen und
gebackenem Schafskäse_(G) **€10,50**

Panzanella Salat

mit Mozzarella_(G), geröstetem Ciabatta_(A),
roten Zwiebeln, Tomaten, Gurke, Paprika,
Rucola, Kapern, Oliven, Petersilie und
Basilikum **€13,20**

Hähnchenbrustfilet von Kikok Huhn

auf winterlichem Ratatouille (Grünkohl, Kürbis,
bunte Möhren und Steckrüben) dazu
Rosmarinkartoffeln **€18,90**

Ravioli_(A,C,G)

gefüllt mit Ziegenfrischkäse_(G) sautiert in
Rosmarinbutter mit frischem Grünkohl,
halbgetrockneten Tomaten, Pinienkernen
und Grana Padano_(G,2) **€16,80**

Rib Eye Steak von Holsteiner Rind

mit Barolo-Schalotten, grünen Bohnen und
pommes frites mit Limonen-Chili-
Mayonnaise_(C,M) **€27,90**

Grünkohl_(2,3,7,A,M,O,I) „satt“

mit Kasselernackeln_(O), Bremer Pinkel_(2,15,G)
Kochwurst_(4,3,15,G,M,Z) Bauchspeck_(2,3,15,O)
und Salzkartoffeln

als Tellergericht €18,50

als klassisches 3-Gang Menü €29,50

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

Suppen

Tagessuppe_(I,Z) **5,60**

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

Saisonaler Eintopf_(I,Z)
kleine Portion **5,60**
große Portion **7,20**

Vorspeisen

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

für 1 Person **9,90**
für 2 Personen **18,80**

Rote-Bete-Carpaccio
mit Bio Ziegenfrischkäse_(G), karamellisierten
Walnüssen und Himbeerdressing,
garniert mit Feldsalat und
Radieschensprossen **8,40**

Fischfilets nach Tagesangebot
gebraten, in einer Süßkartoffel-Kokos-Suppe,
mit Edamame, Paprika und Lauchzwiebel,
verfeinert mit Ingwer, Chili, Knoblauch,
Koriander und gelbem Curry
als Vorspeise **14,00**

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

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

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, halbgetrocknete Tomaten und Kalamata Oliven_(6,11,12)

mit einer Portion Schafskäse (90g)	12,60
mit zwei Portionen Schafskäse (180g)	15,20

Salat Bowl

saisonaler Salat, Gurke, frischer Kohl, Kichererbsen, ergänzt durch tagesaktuelle Zutaten und Dressings_(Z) **9,80**

Herbstsalat

mit Wildkräutersalat, gebackenen Kürbis, Pilzen, getrockneten Cranberrys, frischer Feige, Bio Ziegenfrischkäse und Kräuter-Vinaigrette_(Z) **13,40**

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) **14,10**

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) **14,50**

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) **8,10**

**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 Jalapeñobutter_(G), frischem Markt-
gemüse und Rosmarinkartoffeln

27,50

Lammhüftsteak (ca. 200g)

vom Insellamm rosa gebraten
(in Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin mariniert)
mit Barolo-Schalotten und Kartoffel-
Erbsenpüree_(G) mit Minze verfeinert

22,30

Fisch

Fischfilets nach Tagesangebot

gebraten, in einer Süßkartoffel-Kokos-Suppe,
mit Edamame, Paprika und Lauchzwiebel,
verfeinert mit Ingwer, Chili, Knoblauch,
Koriander und gelbem Curry

als Vorspeise

14,00

als Hauptgang

22,80

Fischfilets nach Tagesangebot

mit Zitronenbutter_(G), frischem Markt-
gemüse und Rosmarinkartoffeln

22,80

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

Auf Vorbestellung

Ganze Gans aus dem Ofen_(4,I)

für Sie frisch zubereitet und tranchiert,
mit Bratapfel_(0,I), Kräuterjus_(A,G,O,I),
Apfelrotkohl_(O), Rosenkohl_(G) und
Kartoffelklößen_(A,G,O,I) mit polnischer Butter_(A,C)
ab 4 Personen

(wir empfehlen eine Gans für 4 Personen)
pro Person **32,00**

Schweizer Käsefondue_(1,2,3,G)

mit Greyerzer, Appenzeller, Emmentaler,
Krustenbrot_(A,Z) und Baguette_(2,A,N),
gemischter Salat_(2,3,16,A,C,M,I,Z)

ab 2 Personen, pro Person **19,90**

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_(2,3,16,A,C,M,I,Z)
frischem Gemüse, verschiedenen
hausgemachten Dips_(2,16,4,G,Z) (Chimichurri,
Rote Bete-Meerrettich_(G,O), Wasabi Koriander
Mayonnaise_(M,N,G,C,3,11,1), Sauce Oxford_(O,I,11), Erdnuss
Sauce_(A,Z)) und Baguette_(A,Z)

ab 4 Personen, pro Person **27,00**

½ Ente im Ofen gegart_(4,I)

mit Bratapfel_(0,I), Orangen-Thymian-Sauce_(A,G,O,I)
Apfelrotkohl_(O,I) und Kartoffelklößen_(A,G,O,I) mit
polnischer Butter_(A,C) **23,50**

(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_(A,C,Z)

mit Pesto Verde, halbtrockneten
und passierten Tomaten,
Zitrone, frischem Mangold und
Grana Padano_(2,C,G)

12,30

Kürbis-Risotto_(G)

mit sautiertem Rosenkohl, Schalotten
gerösteten Walnüssen, Butter, Rosmarin,
Weißwein und Grana Padano_(2,C,G)

13,70

Veganes rotes Gemüsecurry_(F,N,D)

Kürbis, Rosenkohl, Blumenkohl,
Edamame, Möhren, frischem Koriander
und Basmatireis

13,90

**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 Lammhüftsteak rosa gebraten vom Insellamm
(in Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin mariniert)

120g **8,50**

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₍₂₎

hausgemacht, mit Bio Vanilleeis_(11,G)
von Snuten Lekker

6,90

Mandelmousse_(G)

mit Kardamom aromatisierte dunkle
Schokoladensauce_(G,Z) und
frische Blutorange

7,90

Birnen-Tiramisu_(A,C,G)

mit Zimt und Williamsbirne verfeinert

7,20

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 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.