

Liebe Gäste,

Willkommen in unserem Café und Restaurant.

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>17.4. bis ca. 11.6.</i>	<i>Spargelkarte</i>
<i>12.6. bis ca. 16.7.</i>	<i>Matjeskarte</i>
<i>17.7. bis ca. 17.9.</i>	<i>Pfifferlingskarte</i>
<i>18.9. bis ca. 10.11.</i>	<i>Wildkarte</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) **5,20**

Gelbe Kokosnuss-Currysuppe_(I,O)
mit Ingwer, Koriander und
gebratener Gamba **6,50**

Vorspeisen

Vorspeisenteller „Haus am Walde“
gegrilltes Gemüse der Saison, halbtrocknete
Tomate_(2,7,8,19) mit Mozzarella und Basilikum-Pesto_(A,F),
Oliven_(2,9), Hähnchenspieß_(A,G,O,1,2,7,8), Peppadews_(7,19),
Peppadewcreme_(7,19), Parmaschinken_(2,13,7)
mit Melone und Focaccia_(B,O)

für 1 Person **9,20**
für 2 Personen **17,40**

Gebratene Gambas
drei mit frischem Knoblauch gebratene
Gambas, dazu hausgemachtes Aioli_(A),
kleine Salatgarnitur_(2,7,5,B,C,I,1,O) und Focaccia_(B,O) **9,20**

Büffelmozzarella_(A)
auf Scheiben von der
Ochsenherztomate mit Rucolasalat
und Olivenöl **7,50**

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

Weitere Gerichte entnehmen Sie unserer saisonalen
Speisenkarte.
Hinweise zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten
Seite.

Salate

Korsischer Schafskäse

paniert gebacken, auf gemischten Blattsalaten,
mit Dijon-Senf-Dressing^(2,7,5,B,C,J,I,O), garniert
mit Kalamata Oliven^(6,4,12), Peperoni⁽⁶⁾,
Zwiebelringen, Paprika und Cherrytomaten

mit einer Portion Schafskäse (90g) 12,20

mit zwei Portionen Schafskäse (180g) 14,80

Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen

vom Kikok** Hähnchen, mit Tandoori-Gewürz
mariniert und gebraten, auf gemischten
Blattsalaten, mit hausgemachtem French
Dressing^(2,7,5,B,C,J,I,O), , frischem Obst,
Cherrytomaten und Gurke

15,50

Verschiedene Fischfilets und Gambas

auf Römersalatherzen, mit
Zitrus-Vinaigrette^(2,7,5,B,C,J,I,O), Radieschen,
frischer Ananas und gerösteter Saat

16,70

kleiner 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 Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten
Seite.

Rustikale Spezialitäten

Bratkartoffeln mit Spiegeleiern

und Speck_(2,7,13), an kleinem Salatbukett_(2,7,5,B,C,J,I,O)
und Gewürzgurke_(2,4,J) **8,90**

Hausmacher Knipp_(2,13,B)

kross gebraten, mit Bratkartoffeln und
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**

Krabbenbrot_(A)

frische Greetsieler Krabben₍₂₎ auf
Vollkornbrot_(B,O) mit Spiegeleiern und
kleinem Salatbukett_(2,7,5,B,C,J,I,O) **17,00**

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_(2,7,14,N,J,O)

an einem kleinem Salatbukett_(2,7,5,B,C,J,I,O),
mit Zwiebelringen, 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,14) und Öl mariniert, sauren
Gurken_(4,5,14,N,J), Zwiebelringen, dazu
Krustenbrot_(B) und Butter **7,90**

Frisches Hackepeter (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 Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten
Seite.

Fleischgerichte

Rumpsteak von der Holsteiner Färse*(ca. 220g)
mit Kräuterbutter, saisonalem Gemüse_(A)
Backkartoffeln mit Kräuterquark_(A) **26,90**

Hähnchenbrust vom Kikok Huhn gebraten**
tranchiert, an Calvadosauce_(A,B,I,N,14),
mit saisonalem Gemüse_(A) und
frischer Pasta_(A,B,C) **18,50**

Lammhüftsteak
rosa gebraten, an kalter Joghurt-Minz-
Sauce_(A,I,O) und saisonalen Ravioli_(A,B,C) **20,90**

Unsere vegetarischen Gerichte der folgenden
Seite können ebenfalls um
eine Fleischzutat ergänzt werden.

Fischgerichte

Zanderfilet
natur gebraten, mit Petersiliensauce_(A,B,I,N,14)
auf gestampften Karottengemüse und
Salzkartoffeln_(1,2,14,A,N) **17,90**

Red Snapper Filet
natur gebraten, mit Limonensauce_(A,B,I,N,14)
auf Gemüse-Perlgraupen-Risotto_(A,I,N,14) **18,90**

Weitere Gerichte entnehmen Sie unserer saisonalen
Speisenkarte.
Hinweise zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten
Seite.

Nudel- und vegetarische Gerichte

Frische Pasta^(A,B)

mit grünem Spargel, halbgetrocknete
Tomaten^(2,7,8,19), Walnüssen und Parmesan **13,90**

Pasta Marokkanisch^(A,B,C)

mit Paprika und Rucola, Zitrone, Zimt,
pikant abgeschmeckt mit Chili, Harissa,
Piment, Cayennepfeffer Kreuzkümmel,
Knoblauch und Koriander **11,50**

Vegane Tandoori Reispfanne

mit Porree, Möhren, Zuckerschoten,
Rosinen, gerösteten Nüssen, Koriander
und frischer Kokosnuss **12,50**

**Alle vegetarischen Gerichte können um eine
Fleisch- oder Fischzutat ergänzt werden.**

mit gebratenem Hähnchenbrustfilet
200g **8,60**
100g **4,50**

mit Tranchen vom Rumpsteak von
der Holsteiner Färse*
200g **18,00**
120g **11,00**

mit gebratenem Fischfilet (Zander o. Red Snapper)
200g **11,40**
100g **6,00**

mit einer gebratenen Gamba (Stk.) **2,50**

mit Lammhüfte 160g **9,50**

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

Weitere Gerichte entnehmen Sie unserer saisonalen
Speisenkarte.

Hinweise zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten
Seite.

Dessert

Bremer Rote Grütze₍₂₎

hausgemacht, mit Vanilleeis_(1,A,C) **5,50**

Veganer Sommerdrink

mit Früchten der Saison und Sojajoghurt_(o) **6,90**

Vanille Panna Cotta_(A,C,F,N)

mit Fruchtspiegel und Minze_(A,N,14) **6,50**

Käseteller

verschiedene Käsespezialitäten_(1,2)
mit Weintrauben, Oliven_(6,4), und
Feigensenf_(5,7,14,19)

kleine Portion

8,70

große Portion

11,50

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 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 Färs**

Eine Färs 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

**** Kikok Huhn**

Ein traditionell mit Getreide gefüttertes Hähnchen, das mehr Zeit zum Wachsen hat und dadurch den typischen Hähnchengeschmack entwickeln kann.

Weitere Gerichte entnehmen Sie unserer saisonalen Speisekarte.
Hinweise zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.