

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>15.10. bis 10.11.</i> | <i>Wildkarte</i> |
| <i>11.11. bis 31.12.</i> | <i>Enten- und Gänsekarte</i> |
| <i>11.11. 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_(1,0) **5,60**

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

Saisonaler Eintopf_(1,0)
kleine Portion **6,20**
große Portion **7,90**

Vorspeisen

Vorspeisenteller „Haus am Walde“₍₀₎
verschiedene kalte und warme Anti Pasti
der Saison

für 1 Person **9,80**
für 2 Personen **18,60**

Carpaccio von bunten Beten_(N,14)
mit Wildkräutersalat und einer Creme_(A)
vom Ziegenfrischkäse₍₂₎ **7,50**

kleiner Beilagensalat
mit Blatt und Rohkostsalaten
und Dijon-Senf-Dressing_(2,7,5,B,C,J,I,0) **6,50**

**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_(A,B,C,O)

paniert gebacken, auf gemischten Blattsalaten,
mit Dijon-Senf-Dressing_(2,7,5,B,C,I,I,O), garniert
mit Kalamata Oliven_(6,4,12), Peperoni₍₆₎,
Zwiebelringen, Paprika und Tomaten

mit einer Portion Schafskäse (90g) 12,40

mit zwei Portionen Schafskäse (180g) 15,00

Tranchen vom rosa gebratenen Entrecôte der holsteinischen Färse

auf winterlichen Blattsalaten, mit
Rotweinvinaigrette_(N,14,19) und
Scheiben von Nashi Birne_(19,7), garniert mit
Pumpenickel-Schokoladen-Crossies_(A,B,G,K,O) **16,80**

Gebratene Fischfilets (nach Tagesangebot)

auf winterlichen Blattsalaten,
Tomate und Gurke, mit Orangen-
Vinaigrette_(N,14,19) und
marinierter bunten Bete_(14,N) **15,90**

Heiß geräucherte Barbarie Entenbrust

tranchiert, auf Wildkräutersalat mit French-
Walnussdressing_(N,A,C,I,J,O,1,4,7,14),
Granatapfelkernen, Orangenfilets₍₁₉₎ und
karamellisierten Walnüssen **16,90**

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,I,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.

Fleisch

Rib Eye von der Holsteiner Färse*(ca. 220g)

mit Gemüse der Saison_(A), Kräuterbutter
und einer Beilage Ihrer Wahl:

| | |
|---|--------------|
| mit Pommes frites | 29,60 |
| mit Rosmarinbackkartoffeln | 30,20 |
| mit Kräuter-Risotto _(A,2,14,N,I) | 32,10 |

Lammhüftsteak (ca. 220g)

an Rosmarin-Knoblauch-Jus_(14,B,N,I),
mit Gemüse der Saison_(A)
und einer Beilage Ihrer Wahl:

| | |
|---|--------------|
| mit Pommes frites | 22,80 |
| mit Rosmarinbackkartoffeln | 23,40 |
| mit Kräuter-Risotto _(A,2,14,N,I) | 25,30 |

Fisch

Zanderfilet und eine Riesengarnele

natur gebraten, mit rauchig scharfer
Sakura Kresse in Öl mariniert,
dazu Gemüse-Kräuter-Risotto_(A,2,14,N,I)
mit Parmesan Espuma_(A,1,2)

19,20

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 Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten
Seite.

Auf Vorbestellung

Schweizer Käsefondue^(1,2,3,A)

mit Krustenbrot^(B,O) und Baguette^(2,B,K),
gemischter Salat^(2,7,5,B,C,I,O)

ab 2 Personen, pro Person **17,20**

Ganze Gans aus dem Ofen^(14,D)

für Sie frisch zubereitet und tranchiert,
mit Bratapfel^(14,D), Kräuterjus^(14,A,B,N,D),
Apfelrotkohl^(14,N), Rosenkohl^(A) und
Kartoffelklößen^(2,7,14,N) mit polnischer Butter^(B,C)
ab 4 Personen

(wir empfehlen eine Gans für 4 Personen)
pro Person **25,00**

Spanferkelrücken^(13,O)

gefüllt mit getrockneten Pflaumen⁽²⁾,
mit Sauerkraut^(A,N,I,14,7,4), grünen Bohnen^(A),
Weißkraut^(14,N) und Tomatensalat^(14,N),
Bratkartoffeln mit Speck^(2,7,13) und
Kartoffelklößen^(2,7,14,N), Meerrettichsauce^(7,14,A,B,I,N) und
Dunkelbiersauce^(14,A,B,I,N) und Brezeln^(2,4,5,B,O)

ab 10 Personen, pro Person **21,50**

ganzer Fjordlachs pochiert

vier gebratenen Riesengarnelen, mit Dijon-
Senfsauce^(A,B,N,J,I,14,2), Meerrettichsauce^(7,14,A,B,I,N),
sautiertem Fenchel^(A), glasierten Möhren^(A),
geschmortem Kohlgemüse der Saison^(A),
Gurkensalat^(N,14), Blattsalate mit French-
Walnussdressing^(N,A,C,I,J,O,1,4,7,14), Schwenkkartoffeln^(A)
mit Dill und Vollkornreis

(wir empfehlen einen Lachs für 4 Personen)
pro Person **23,50**

½ Cherry Valley Ente aus dem Ofen^(14,D)

mit Bratapfel^(F), Orangen-Thymian-Sauce^(14,A,B,N,D)
Apfelrotkohl^(14,N) und Kartoffelklößen^(2,7,14,N) mit
polnischer Butter^(B,C) **21,50**

(vom 11.11. bis 30.12. auch a la carte bestellbar)

Ab 10 Personen halten wir Menüvorschläge für Sie bereit,
fragen Sie unseren Service.

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,C)

mit Pesto Rosso_(A,C,F,I) Chili, Knoblauch,
Rucola und gebratener Salsiccia₍₇₎ **14,90**

Gemüse-Kräuter-Risotto_(A,2N,14,I)

mit halbtrockneten Tomaten und
Parmesan Espuma_(A,2,I)

kleine Portion (Vorspeise) **7,50**

große Portion (Hauptgang) **12,50**

Gemüse Pasta

aus Zucchini, Möhren, Rettich,
dazu sautiertes Dörrobst (Pflaume₍₂₎,
Aprikose_(2,N,14,7) und Feige), Blattspinat und
hausgemachtem Walnusspesto_(A,2),
garniert mit Ghoe Kresse **12,50**

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

mit Tranchen vom Rib Eye von der Holsteiner Färse*

200g **20,00**

120g **12,50**

mit Lammhüftsteak

200g **14,50**

120g **9,00**

gebratener Salsiccia₍₇₎

90g **3,50**

mit gebratenem Fischfilet (nach Tagesangebot)

200g **11,40**

100g **6,00**

**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**

Bratapfel Bio-Braeburn

mit Marzipan, rosa Pfeffer, Calvados,
Cranberries, Mandelblättern und
Agavendicksaft gefüllt, im Glas
serviert mit Sojavanillesauce^(8,1,0) **6,90**

Crème Brulée^(A,C,F,1)

von Mandel und Pistazie mit einem
Zitrus-Granatapfel-Ragout **6,50**

Käseteller

verschiedene Käsespezialitäten^(1,2)
mit Weintrauben, Oliven^(6,4), Grissini^(B,0) 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 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 Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.