

## **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>29.10. bis 15.3.</i>	<i>Grünkohl</i>
<i>01.03 bis 15.03.</i>	<i>Frühlingskarte</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)

## Suppen

**Tagessuppe**<sub>(o)</sub> **5,20**

**Hochzeitssuppe**  
mit Fleischklößchen<sub>(8,A,B,C,I,J)</sub>, Eierstich<sub>(A)</sub>,  
Hühnerfleisch und Gemüwestreifen<sub>(t)</sub> **5,80**

**Suppe**<sub>(t)</sub> **von Butternut- und Hokkaidokürbis**  
mit Kürbiskernöl und Kresse **5,50**

**Saisonaler Eintopf**<sub>(o)</sub>  
in der Schale serviert **6,50**

## Vorspeisen

**Vorspeisenteller „Haus am Walde“**  
gegrilltes Gemüse der Saison (Balsamico-  
Schalotten<sub>(N,14)</sub>, karamellisierte Thymian-Kürbis<sub>(A)</sub>,  
Möhren), Datteln im Speckmantel<sub>(4,7,14)</sub>,  
halbgetrocknete Tomate mit Mozzarella<sub>(A)</sub>, Olive-  
Chorizo-Spieß<sub>(1,2,7,8,9,12,A,G)</sub>, Peppadew mit Frischkäse  
gefüllt<sub>(A)</sub>, Aioli<sub>(A,C,J)</sub> und Focaccia<sub>(B,O)</sub>

**für 1 Person** **9,20**

**für 2 Personen** **17,40**

**Gegrillte Aubergine, Tomate und  
Büffelmozzarella**  
an Babyleaf Salat mit fruchtiger  
Balsamicovinaigrette<sub>(1,N,14)</sub> **8,50**

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

## Salate

### **Korsischer Schafskäse**<sub>(B,C)</sub>

paniert gebacken, auf gemischten Blattsalaten, mit  
Dijon-Senf-Dressing<sub>(2,7,5,B,C,I,I,O)</sub>, garniert mit marinierten  
Oliven<sub>(6,4,12)</sub>, Peperoni<sub>(6)</sub>, Zwiebelringen, Paprika und  
Cherrytomaten

**mit einer Portion Schafskäse (90g) 11,80**

**mit zwei Portionen Schafskäse (180g) 14,30**

### **Chefsalat**

gemischte Blattsalate, Knoblauch-Joghurt-  
Dressing<sub>(A,I,J)</sub>, Gurke, Tomate, Radieschen, rote  
Zwiebeln, Streifen von Gouda<sub>(1,2,16,A)</sub> und  
Krustenhinterschinken<sub>(2,7,8)</sub>, gekochtem Ei  
und Croutons<sub>(A,B)</sub>

**10,90**

### **Verschiedene Fischfilet und Gambas**

auf Babyleaf Salat mit Himbeervinaigrette<sub>(14,N)</sub>,  
Orangenfilets und gerösteten Walnüssen<sub>(A)</sub> **16,20**

### **Tranchen von heiß geräucherter Entenbrust**

mit karamellisierten Maronen<sub>(A)</sub>, Kürbiskernen,  
Süßkartoffelspalten, Feldsalat und Rotwein-  
Schalotten-Vinaigrette<sub>(14,I,I,N)</sub> **15,50**

### **Beilagensalat**

mit Blatt und Rohkostsalaten,  
und Dijon-Senf-Dressing<sub>(2,7,5,B,C,I,I,O)</sub> **6,50**

**Zu den Salaten servieren wir eine Brotauswahl**

## Rustikale Spezialitäten

### **Bratkartoffeln mit Spiegeleiern**

und Speck<sub>(2,7,13)</sub>, 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>

kross gebraten, mit Bratkartoffeln und  
Speck<sub>(2,7,13)</sub>, Apfelkompott<sub>(7)</sub> und  
Gewürzgurke<sub>(2,4,J)</sub> **11,20**

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

### **Krabbenbrot**<sub>(A)</sub>

frische Greetsieler Krabben<sub>(2)</sub> auf  
Vollkornbrot<sub>(B,O)</sub> mit Spiegeleiern und  
kleinem Salatbukett<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub> **16,50**

### **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> **18,50**

### **Kaisersülze**<sub>(2,7,14,N,J,O)</sub>

an einem kleinem Salatbukett<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>,  
mit Zwiebelringen, Sauce Tatar<sub>(1,2,4,5,7 ,A,C,D,J,O)</sub>  
und Bratkartoffeln mit Speck<sub>(2,7,13)</sub> **13,90**

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

mit Essig<sub>(N,14)</sub> und Öl mariniert, sauren  
Gurken<sub>(4,5,14,N,J)</sub>, Zwiebelringen, dazu  
Krustenbrot<sub>(B)</sub> und Butter **7,90**

### **Frisches Hackepeter** (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> **7,80**

**Weitere rustikale Spezialitäten finden Sie in  
unserer Getränkekarte**

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

## Fleischgerichte

**Rib Eye Steak von der Holsteiner Färs\* (220g)**  
mit Kräuterbutter, gebackener Süßkartoffel<sub>(A)</sub>  
gefüllt mit Avocadocreme<sub>(O)</sub>, dazu Blattsalate  
mit fruchtiger Balsamicovinaigrette<sub>(1,N,14)</sub> **27,50**

**Schweinefilet im Ganzen gebraten**  
tranchiert, mit Madeirasauce<sub>(A,B,I,N,14)</sub>,  
geschmortem Spitzkohl<sub>(A)</sub> mit  
halbgetrockneten Tomaten und  
hausgemachten Macairekartoffeln<sub>(A,B,C,2,7,13)</sub> **18,50**

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

## Fischgerichte

**Zanderfilet natur gebraten**  
mit einer Gamba, Basilikumbutter  
auf Kürbis-Risotto<sub>(1,2,14,A,N)</sub> **18,90**

**Wolfsbarschfilet natur gebraten**  
mit Safransauce<sub>(A,B,I)</sub>, Rote Bete-Kartoffel-Püree<sub>(A)</sub>  
dazu Feldsalat mit Rotwein-Schalotten-  
Vinaigrette<sub>(14,I,I,N)</sub> **20,50**

Weitere Gerichte finden Sie in unserer  
saisonalen Zusatzkarte.

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

## Auf Vorbestellung

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

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

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

### **Fleischfondue**

Bourguignonne oder Chinoise<sub>(C,I)</sub> (Fett oder Brühe)

mit 200g Fleisch vom Geflügel,  
Schwein und Rind, gemischtem Salat<sub>(2,7,5,B,C,I,I,O)</sub>,  
frischem Gemüse, verschiedenen  
hausgemachten Dips<sub>(2,5,14,A,O)</sub>, Baguette<sub>(2,B,K)</sub>

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

### **½ Cherry Valley Ente aus dem Ofen**<sub>(14,I)</sub>

mit Bratapfel<sub>(F)</sub>, Orangen-Thymian-Sauce<sub>(14,A,B,N,I)</sub>  
Apfelrotkohl<sub>(14,N)</sub> und Kartoffelklößen<sub>(2,7,14,N)</sub> mit  
polnischer Butter<sub>(B,C)</sub> **17,80**

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

für Sie frisch zubereitet und tranchiert,  
mit Bratapfel<sub>(14,I)</sub>, Kräuterjus<sub>(14,A,B,N,I)</sub>,  
Apfelrotkohl<sub>(14,N)</sub>, Rosenkohl<sub>(A)</sub> und  
Kartoffelklößen<sub>(2,7,14,N)</sub> mit polnischer Butter<sub>(B,C)</sub>  
ab 4 Personen

(wir empfehlen eine Gans für 4 Personen)  
pro Person **24,50**

### **Spanferkel**<sub>(13,O)</sub>

mit Sauerkraut<sub>(A,N,I,14,7,4,14)</sub>, grünen Bohnen,  
Weißkraut<sub>(14,N)</sub>, Möhrensalat<sub>(14,N)</sub>, Tomatensalat<sub>(14,N)</sub>,  
Bratkartoffeln mit Speck<sub>(2,7,13)</sub> und  
Kartoffelklößen<sub>(2,7,14,N)</sub>, Meerrettichsauce<sub>(7,14,A,B,I,N)</sub> und  
Dunkelbiersauce<sub>(14,A,B,I,N)</sub>, Krustenbrot<sub>(B,O)</sub>, Baguette<sub>(B,K,2)</sub>  
und Brezeln<sub>(2,4,5,B,O)</sub>

ab 20 Personen, pro Person **22,50**

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

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

## Nudel- und vegetarische Gerichte

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

orientalisch, mit Rosinen, Zwiebeln,  
Aubergine, Minze, Koriander und  
Schafskäse

**12,80**

### **Frische Ravioli**<sub>(A,B,C)</sub>

mit einer Kürbis-Ricotta-Füllung<sub>(A)</sub>,  
sautiertem Kürbis<sub>(A)</sub>, Petersilie, gratiniert  
mit Bio-Bergkäse und Sakura-Kresse

**14,50**

### **Veganes Gemüsecurry**<sub>(O)</sub>

mit Butternut-Kürbis, Paprika, Zucchini,  
Knoblauch, Kokosmilch, Kurkuma,  
Koriander, Chili und roten Linsen

**12,50**

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

mit Green Shell und Vongole,  
Weißwein<sub>(14,N)</sub>, Knoblauch,  
Chili, frischen Tomaten, Petersilie und  
Parmesan<sub>(2,I)</sub>

**13,90**

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

mit gebratenem Schweinefilet (120g) **6,50**

mit Tranchen vom Rib Eye von  
der Holsteiner Färse\* (100g) **9,50**  
oder 200g **19,00**

mit gebratenem Zanderfilet (160g) **6,80**

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

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

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

Dessert

**Bremer Rote Grütze**<sub>(2)</sub>  
hausgemacht, mit Vanilleeis<sub>(1,A,C)</sub> **5,50**

**Veganer Crumble**<sub>(B)</sub>  
mit Obst der Saison mariniert mit  
Agaven Dicksaft und  
Soja-Vanille-Joghurt **6,20**

**Schokoladen-Marc de Champagne-Mousse**<sub>(A,C,F,N)</sub>  
mit Rotweinespuma<sub>(A,N,14)</sub> **6,50**

**Käseteller**  
verschiedene Käsespezialitäten<sub>(1,2,A)</sub>  
mit Weintrauben, Oliven<sub>(6,4,12)</sub>, und  
Feigensenf<sub>(5,7,14,19,B,N)</sub>

**kleine Portion** **8,50**  
**große Portion** **11,20**

**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

Allergenauslösende Stoffe

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

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