

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

**Saisonale Karte ab 11.11.**

## **Kürbissuppe**<sub>(D)</sub>

von Hokkaido und Butternutkürbis mit Ingwer, Chili, Kürbiskernöl und Kürbiskernen  
**6,90**

\*\*\*

## **Wildkräutersalat**

mit Cherrytomaten, gebratenem Ziegenkäse, Feigenmarmelade und Walnüssen  
**13,90**

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

mit Ricotta-Spinat Füllung, sautiertem Kürbis, Spinat und gerösteten Pinienkernen,  
dazu Grana Padano<sub>(A,2)</sub>  
**€17,20**

\*\*\*

## **1/2 Ente im Ofen gegart**<sub>(4,1)</sub>

mit Bratapfel<sub>(0,1)</sub>, Orangen-Thymian-Sauce<sub>(A,G,O,1)</sub> Apfelrotkohl<sub>(0,1)</sub> und Kartoffelklößen<sub>(A,G,O,1)</sub>  
mit polnischer Butter<sub>(A,C)</sub>  
**€27,50**

## **Wildgulasch** (von Hirsch, Wildschwein und Reh)

mit Wurzelgemüse und Pilzen<sub>(G)</sub> dazu Spätzle<sub>(A,C)</sub>  
**22,40**

## **Grünkohl**<sub>(2,7,8,B,J,N,1)</sub> „satt“

mit Kasselernackern<sub>(N)</sub>, Bremer Pinkel<sub>(2,13,B)</sub> Kochwurst<sub>(3,4,7,13,A,J,O)</sub> und Salzkartoffeln

**als Tellergericht**

**€18,50**

**als klassisches 3-Gang Menü**

**€30,20**

\*\*\*

## **Auf Vorbestellung**

## **Ganze Gans aus dem Ofen**<sub>(4,1)</sub>

für Sie frisch zubereitet und tranchiert, mit Bratapfel<sub>(0,1)</sub>, Kräuterjus<sub>(A,G,O,1)</sub>,  
Apfelrotkohl<sub>(0)</sub>, Rosenkohl<sub>(G)</sub> und Kartoffelklößen<sub>(A,G,O,1)</sub> mit polnischer Butter<sub>(A,G,C)</sub>  
**ab 4 Personen**

**(wir empfehlen eine Gans für 4 Personen)**

**pro Person 39,80**