

Für Kinder

1/4 Gänsebrust aus dem Ofen, ^(14,I)
mit Kräuterjus ^(B,N,I), Apfelrotkohl ^(N) und
Kartoffelkloß ^(2,7,14,N) mit polnischer Butter ^(A,B,C)
€13,50

Kleines paniertes Kalbsschnitzel ^(A,B,C)
mit Pommes frites ^(O) und Buttermöhren ^(A)
€12,50

Speisekarte

Weihnachten 2017

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmitteln
- 4b mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln
- 6 enthält eine Phenylalaninquelle
- 7 mit Antioxidationsmittel
- 8 Phosphat
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 geschwärzt
- 13 mit Nitritpökelsalz
- 14 geschwefel
- 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 Sulfid
- O kann Spuren von Gluten, Milch, Ei, Soja, Sellerie
Erdnüsse enthalten



HAUS AM WALDE
CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Liebe Gäste,

**wir wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt bei uns
und ein geruhames Weihnachtsfest.**

Ihr HAUS AM WALDE Team

Weihnachts-Menü

Wildkraftbrühe_(C)
mit einem Steinpilzravioli_(A,B,C,O) und Gemüsejulienne_(I)

1/2 Gänsebrust aus dem Ofen, _(14,I)
mit Kräuterjus_(B,N,I), Apfelrotkohl_(N) und
Kartoffelklößen_(2,7,14,N) mit polnischer Butter_(A,B,C)

Bratpfelcreme_(A,C,O) auf zweierlei Schokoladenspiegel_(A,F)
€36,90

Suppen

Kürbis-Kokos-Ingwer-Suppe_(O)
mit Garnelen-Perltomaten-Spieß
€7,80

Wildkraftbrühe_(C)
mit einem Steinpilzravioli_(A,B,C,O) und Gemüsejulienne_(I)
€6,90

Vorspeisen

Gebeizter Wildschweinrücken auf Pumpernickel_(B,O)
dazu Wildkräutersalat mit Granatapfelvinaigrette_(N,14),
marinierten frischen Pflaumen und Chili-Kresse
€8,20

Gebackener Bio Camembert_(A)
mit Cranberrychutney, Nüssen und Speck_(2,7,13),
Rucola auf Bauernbrot_(B,O)
€7,50

Gebratene Garnele und Jacobsmuschel
auf Möhrenconfit_(O) mit Koriander
und Limonen-Chili-Schaum_(A,O)
€9,80

Fleisch

½ Cherry Valley Ente aus dem Ofen_(14,I)
mit Kräuterjus_(N,B,I,14), Apfelrotkohl_(N) und Kartoffelklößen_(2,7,14,N)
mit polnischer Butter_(A,B,C)
€22,50

1/2 Gänsebrust aus dem Ofen, _(14,I)
mit Kräuterjus_(B,N,I), Apfelrotkohl_(N) und
Kartoffelklößen_(2,7,14,N) mit polnischer Butter_(A,B,C)
€24,80

Lammhüftsteak (220g)
an Portwein-Rosmarin-Jus_(B,N,I) mit Gemüse-Kräuter-Risotto_(A,2N,14,I)
und Rosenkohlblättern
€24,80

Surf and Turf
Rib Eye (220g) mit gebratenen Gambas, Sauce Choron_(A,B,C,N)
Dattel_(N)-Bohnen-Gemüse und gebratenen Polentaecken_(A,B,I)
€32,00

Fisch

Zanderfilet gebraten auf Gemüse-Kräuter-Risotto_(A,2N,14,I)
mit Safranschaum_(A)
€23,50

Vegetarisch

Ravioli_(A,B,C) mit Kürbis-Pilz-Gemüse und Parmesan_(A,2)
€17,20

Dessert

Aromen vom Dominostein_(A,B,C,O)
Marzipanmousse trifft Johannisbeere, Lebkuchen und Schokolade
€6,90

Bratpfelcreme_(A,C,O) auf zweierlei Schokoladenspiegel_(A,F)
€6,20

Kleine Käseauswahl_(A,1,2) garniert mit Trauben und Oliven_(6,4,12)
€11,50