

Liebe Gäste,

Willkommen in unserem Restaurant und Café.

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 saisonalen Angeboten.

Ab ca. 26.04. Spargel

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 info@hausamwalde-bremen.de

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_(L,Z) **6,50**

Hochzeitssuppe_(A,C,G)
mit Möhren, Lauch, Blumenkohl, Eierstich_(G),
Hühnerfleisch und Fleischklößchen_(A,C) **7,80**

Süßkartoffelsuppe_(V) (vegan)
garniert mit Granatapfelkernen
und Sesam-Pinienkern-Crunch **7,20**

Saisonaler Eintopf_(L,Z)
kleine Portion **7,20**
große Portion **8,80**

Vorspeisen

Vorspeisenteller „Haus am Walde“_(Z,Z)
saisonale Kleinigkeiten nach Art des Hauses

für 1 Person **11,00**
für 2 Personen **20,00**

Burrata_(G)
auf Rucola, Minze, Apfel, Orange,
Gurke, Möhre und
Orangen-Chili-Topping **11,80**

Tatar vom hausgebeiztem Lachs
mit Gurke, Dill, roter Zwiebel
und Meerrettichdip_(G) **10,90**

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

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

Salate

Korsischer Schafskäse_(G)

lauwarm, mit Knoblauchöl,
auf gemischten Blattsalaten mit
Dijon-Senfdressing_(2,3,16,A,C,M,I,Z),
dazu Tomaten, Paprika,
rote Zwiebeln, Peperoni,
Bio-Datteln und Kalamata Oliven _(6,11,12)

mit einer Portion Schafskäse (90g) 13,20

mit zwei Portionen Schafskäse (180g) 16,00

Lauwarmer Ziegenkäse_(G)

glasiert mit hiesigem Imkerhonig,
auf Salat von der Bio-Hirse, mit Rosinen_(O),
Bio-Feigen_(Z), Nüssen, Chicorée und
Rote Bete-Orangen-Vinaigrette **14,90**

Herbst/Winter Bowl

mit gerösteten Kichererbsen, gebackener
Brokkoli, Rosenkohl, Möhren,
Süßkartoffeln, dazu Bio-Quinoa,
frische Kräuter, Nüsse und
Tahin-Ahornsirup-Limetten-Dressing_(N) **12,80**

Linsensalat

mit Honig-Harissa-Ahornsirup-Dressing,
Bio-Linsen, winterlichen Blattsalaten,
Roter Bete, Kaki, Schalotten,
Granatapfelkernen, Minze,
Petersilie und korsischem Schafskäse_(G) **13,00**

Beilagensalat_(2,7,5,B,C,J,I,O)

kleine Portion **7,90**

große Portion **11,90**

**Gerne können unsere Salate um
eine Fisch- oder Fleischzutat ergänzt werden.
Zu den Salaten servieren wir eine Brotauswahl**

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

Rustikale Spezialitäten

Bratkartoffeln mit Spiegeleiern

Speck_(2,3,15), Zwiebeln und
Gewürzgurken_(2,11,M) **8,90**

Hausmacher Knipp_(2,15,A) von Fleischerei Safft

kross gebraten, auf frischen Bratkartoffeln
mit Zwiebeln, Speck_(2,3,15), Apfelkompott₍₃₎
und Gewürzgurke_(2,11,M) **16,50**

Matjes „Hausfrauen Art“

zwei Doppelfilets mit einer Apfel-Zwiebel-
Sahnesauce_(G) an Salatbukett_(2,3,16,AC,M,LZ), dazu
servieren wir Bratkartoffeln mit Speck_(2,3,15) **15,80**

Roastbeef kalt von der Holsteiner Färse

an frischen Tomaten, Kapernäpfeln,
Blattsalat, mit Remoulade_(11,C,G,I,M)
und Bratkartoffeln mit Speck_(2,3,15) **18,50**

Fischerfrühstück

Greetsieler Krabben₍₂₎ und
Rührei an Scheiben von frischen
Tomaten, Salatbukett_(2,3,16,AC,M,LZ) und
Bratkartoffeln mit Speck_(2,7,15) **22,80**

Krabbenbrot_(A,G)

Greetsieler Krabben₍₂₎ auf
Vollkornbrot_(A,Z) mit Spiegeleiern und
kleinem Salatbukett_(2,3,16,AC,M,LZ) **18,90**

Frisches Hackepeter von Fleischerei Safft

(Sonn- und Feiertags nicht)
auf Schwarzbrot_(A,G), garniert mit
Zwiebelringen an
kleinem Salatbukett_(2,3,16,AC,M,LZ) **8,90**

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

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

Fleisch

Lammhüftsteak

rosa gebraten mit Rosmarin-Pfeffer-Sauce_(A,G,O,I),
dazu mediterranes Gemüse und
Röstkartoffeln **22,70**

Wildgulasch_(A,G,I) von Reh und Hirsch

mit Möhren und Petersilienwurzel,
garniert mit verschiedenen
gebratenen Pilzen, Knöpfe_(A,C) und
Preiselbeermarmelade **22,90**

Hähnchenbrustfilet vom Kikok

mit Frischkäse-Parmesan-Sauce_(LG,2),
Brokkoli und Röstkartoffeln **19,90**

Rumpsteak

von der Holsteinischen Färse

mit Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,I,Z),
Kräuterbutter_(G), Zwiebeln,
Pilzen, Steakhouse Pommes frites
und Chili-Mayo_(1,3,4,C,F,M)

klein (ca. 120g) **24,50**

groß (ca. 220g) **33,50**

Grünkohl_(2,3,7,A,M,O,I)

mit Kasselernacke_(O), Bremer Pinkel_(2,15,A)
Kochwurst_(4,3,15,G,M,Z) und Salzkartoffeln

als Tellergericht **18,50**

Grünkohl „satt“ **21,00**

als klassisches 3-Gang Menü **30,50**

Fisch

Fischfilet_(A) nach Tagesangebot

natur gebraten, an Kräuter-
Weißwein-Sauce_(A,G,O,I), mit gedünstetem
Blattgemüse und frischer Pasta_(A,C) **23,90**

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

Nudel- und vegetarische Gerichte

Frische Pasta_(A,C) **Marokkanisch (Scharf)**

mit Paprika, Dattel und Rucola, Zitrone,
Zimt, pikant abgeschmeckt mit Chili,
Piment, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel,
Knoblauch, Grana Padano D.O.P._(G,I) und
frischen Kräutern

13,90

Ravioli_(A,C,G)

mit Ricotta-Spinat-Füllung
an Tomaten-Basilikum-Sauce,
mit Cherry Tomaten, gerösteten
Pinienkernen und Büffelmozzarella

16,90

Gemüse Curry (Vegan)

mit Gemüse der Saison, Edamame,
Kichererbsen, Baby Blattspinat,
Reis, Sojajoghurt mit Tamarindenpüree,
frischen Kräutern und geröstetem Sesam

15,50

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

Ergänzungen zu den Salaten und Hauptgerichten

mit Tranchen vom Rumpsteak von der
Holsteiner Färse*

120g **13,50**

220g **22,90**

mit Hähnchenbrustfilet vom Kikok Huhn

120g **6,80**

mit Tranchen vom Lammhüfte

120g **7,50**

mit gebratenem Fischfilet (nach Tagesangebot)

120g **8,50**

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

Dessert

Bremer Rote Grütze⁽²⁾

hausgemacht, mit Bio Vanilleeis_(G)
von Snuten Lekker

7,50

Zartbitter Schokoladenmousse_(C,G)

mit Baileys-Kirschkompott_(G)

9,20

Marzipan Panna Cotta_(H,G)

mit Orangen-Pampelmusenkompott

8,50

Dessert der Saison

passend zur Saison bieten wir Ihnen
ein wechselndes Dessert an

Tagespreis

Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoffen
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Milcheiweiß
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel
12	enthält eine Phenylalaninquelle
13	gewachst
14	Taurin
15	mit Nitritpökelsalz
16	mit Zuckerart und Süßungsmittel
17	kann abführend wirken
18	mit Nitrat
19	genveränderter Rohstoff

Allergenauslösende Stoffe

A	glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere und Krustentiere
C	Eier und Eierzeugnisse
D	Fisch und Fischerzeugnisse
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F	Soja und Sojaerzeugnisse
G	Milch und Milcherzeugnisse
H	Schalenfrüchte
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
M	Senf und Senferzeugnisse
N	Sesam und Sesamerzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Sulfit
P	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
R	Weichtiere

Z 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

***** Kikok Huhn**

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

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