

## **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 Angeboten in den saisonalen Extrakarten.*

*17.04. bis ca. 24.06.      Spargelkarte  
21.06. bis ca. 01.09      Pfifferlingskarte  
02.09. bis ca. 07.11.    Wildkarte*

*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](mailto: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](http://www.hausamwalde-bremen.de)

## Suppen

**Tagessuppe**<sub>(1,Z)</sub> **6,90**

**Klare Gemüsesuppe**<sub>(1)</sub> (vegan)  
mit Frühlingsgemüse, Petersilie,  
Dill und Kresse **8,20**

## Vorspeisen

**Vorspeisenteller „Haus am Walde“**<sub>(2,Z)</sub>  
verschiedene Anti Pasti Gemüse, Dip,  
Pilze, Garnele im Teig<sub>(A,3)</sub>, Frühlingsrolle<sub>(A,F,N)</sub>,  
pikante Salami<sub>(2,3)</sub>, Büffelmozzarella<sub>(G)</sub>

**für 1 Person** **15,20**

**für 2 Personen** **29,40**

**Duett von Jakobsmuschel und Gamba**  
auf Erbsenpüree<sub>(G)</sub> mit frischem Koriander,  
dazu scharfe Mango Salsa und  
Erbsenspargelsprossen **13,60**

**Bruschetta**<sub>(A,Z)</sub> **mit Spargel**  
mit Tomaten, roten Zwiebeln,  
Knoblauch, Petersilie, saisonalem  
Spargel, Rucola,  
Grana Padano<sub>(G,C,2)</sub> und Pinienkernen **12,90**

**Zu Suppen und Vorspeisen servieren wir eine  
Brotauswahl**<sub>(A,Z)</sub>

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

## Salate

### **Korsischer Schafskäse**<sub>(G)</sub>

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

**mit einer Portion Schafskäse (90g) 14,60**

**mit zwei Portionen Schafskäse (180g) 17,40**

### **Gemüse Bowl** (vegan, kalt)

Rettich, grüner Spargel, Bohnen, Edamame,  
Sesammöhrchen, Apfelspalten, Blattsalate,  
Getreide<sub>(A)</sub>, geröstete Cashewkerne  
Chipotle-Dressing<sub>(3,M,Z)</sub> **14,90**

### **Lauwarmer Ziegenkäse**<sub>(A)</sub>

auf Bio-Linsen, Blattsalate, Ringelbete,  
Tomate, saisonale Früchte, Schalotten,  
Petersilie, Minze, Honig-Harissa-  
Ahornsirup-Dressing<sub>(G)</sub> **16,20**

### **Gebratener saisonaler Spargel** (vegan)

auf Rucola Salat mit Kirschtomaten,  
Blaubeeren und getrockneten Cranberrys,  
gerösteten Pinienkernen **15,90**

**mit 4 Scheiben Parmaschinken**<sub>(2,3,15)</sub> **+5,50**

### **Beilagensalat**

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<sub>(2,3,15)</sub>, Gewürzgurken<sub>(2,11,M)</sub>  
und Zwiebeln **10,30**

### **Hausmacher Knipp**<sub>(2,15,A)</sub> von Fleischerei Safft

kross gebraten, auf frischen Bratkartoffeln  
mit Zwiebeln, Speck<sub>(2,3,15)</sub>, Apfelkompott<sub>(3)</sub>  
und Gewürzgurke<sub>(2,11,M)</sub> **17,50**

### **Matjes „Hausfrauen Art“**

zwei Doppelfilets mit einer Apfel-Zwiebel-  
Sahnesauce<sub>(G)</sub> an Salatbukett<sub>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sub>, dazu  
servieren wir Bratkartoffeln mit Speck<sub>(2,3,15)</sub> **17,20**

### **Roastbeef kalt**

an frischen Tomaten,  
Blattsalat, mit Remoulade<sub>(11,C,G,I,M)</sub>  
und Bratkartoffeln mit Speck<sub>(2,3,15)</sub> **19,80**

### **Fischerfrühstück**

frische Greetsieler Krabben<sub>(2)</sub> und  
Rührei an Scheiben von frischen  
Tomaten, Salatbukett<sub>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sub> und  
Bratkartoffeln mit Speck<sub>(2,7,15)</sub> **23,90**

### **Rumpsteak**

#### **von der Holsteinischen Färse**

mit Salatbukett<sub>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sub>,  
Kräuterbutter<sub>(G)</sub>, Zwiebeln,  
Pilzen, Steakhouse Pommes frites<sub>(Z)</sub>  
und Chili-Mayo<sub>(1,3,4,C,F,M)</sub>

**klein** (ca. 120g) **25,50**

**groß** (ca. 220g) **34,50**

### **Frisches Hackepeter** von Fleischerei Safft

(Sonn- und Feiertags nicht)  
auf Schwarzbrot<sub>(A)</sub>, garniert mit  
Zwiebelringen an  
kleinem Salatbukett<sub>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sub> **9,80**

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

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

## Fleisch

### **Rib Eye Steak**

**von der holsteinischen Färse\***(ca. 220g)  
mit Jalapeño Marmelade<sub>(A,G,M)</sub> Brokkoli,  
Steakhouse Pommes frites<sub>(Z)</sub>  
und Chili-Mayo<sub>(1,3,4,C,F,M)</sub> **34,50**

### **Hähnchenbrustfilet vom Kikok\*\*\***

in hauseigener Marinade, auf gebratenem  
Gemüse der Saison, kleinen Kartoffeln,  
frischen Kräutern, dazu Frischkäse-  
Parmesan-Sauce<sub>(1,G,2)</sub> **20,90**

### **Lammhüftsteak**

rosa gebraten, mit Rosmarinjus<sub>(A,G,D)</sub>,  
gebratenem grünem Spargel, auf  
Perlcouscous<sub>(A)</sub> mit Rosinen, Spinat und  
orientalischen Gewürzen **26,80**

## Fisch

### **Fischfilet<sub>(A)</sub> nach Tagesangebot**

mit Zitronenbutter<sub>(G)</sub>, auf saisonalem  
Gemüse und Kräutergnocchi<sub>(A,C)</sub> **26,50**

## Nudel- und vegetarische Gerichte

### **Pasta Aglio e Olio**<sub>(A,C)</sub> (scharf)

mit frischer und getrockneter Tomate,  
Petersilie, Knoblauch, Chili  
und Grana Padano<sub>(G,C,2)</sub> **13,90**

### **Süßkartoffel Thai Curry**<sub>(F,Z)</sub> (vegan)

mit Kokosmilch, verschiedene Bohnen,  
Brokkoli, Kichererbsen, Baby Blattspinat,  
Basmati Reis, geröstete  
Cashewkerne und Sesam **16,50**

### **Gnocchi**<sub>(A,C)</sub>-**Gemüsepfanne**

verschiedene Gemüse der Saison,  
Gnocchi<sub>(A,C)</sub>, dazu Bärlauchpesto<sub>(G)</sub> und  
mit Mozzarella<sub>(G)</sub> gratiniert, dazu gerösteten  
Pinienkernen **15,50**

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

mit Rosinen, Spinat, saisonalen Gemüse und  
orientalischen Gewürzen  
und Ananas-Chutney **14,50**  
(wahlweise mit Ziegenkäse<sub>(G)</sub>) **6,50**

**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 **7,50**

mit Lammhüftsteak

120g **10,90**

mit gebratenem Fischfilet<sub>(A)</sub> (nach Tagesangebot)

120g **9,50**

mit Gamba **oder** mit Jakobsmuschel (1 Stk.) **2,80**

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

## Dessert

### **Bremer Rote Grütze**<sup>(2)</sup>

hausgemacht, mit Bio Vanilleeis<sub>(G)</sub>  
von Snuten Lekker

**8,20**

### **Haselnuss-Tonkabohnenmousse**<sub>(C,F,G,H,Z)</sub>

mit hausgemachter Schokoladensauce<sub>(G,Z)</sub>

**12,20**

### **Ingwer- Crème Brûlée** <sub>(C,G,Z)</sub>

mit frischen Früchten

**10,40**

### **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 Färs**

Eine Färs 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

#### **\*\* Susländer Schwein**

Wer Susländer genießt, hat Schwein gehabt. Susländer steht für Herkunftssicherheit, Rückverfolgbarkeit und Transparenz. In den Kreisen Steinburg, Segeberg und Pinneberg gedeihen Susländer Schweine unter der Obhut qualifizierter Landwirte. Die Tiere finden ihr Futter jederzeit ausreichend vor, so dass sie fressen und saufen können, wann es ihnen beliebt. Das geschlossene System garantiert Sicherheit und Lebensmittelqualität.

#### **\*\*\* 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.