

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

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) **6,90**

Klare Gemüsesuppe_(V) (vegan)
mit Frühlingsgemüse, Petersilie,
Dill und Kresse **8,20**

Vorspeisen

Vorspeisenteller „Haus am Walde“_(Z)
verschiedene Anti Pasti Gemüse, Dip,
Pilze, Garnele im Teig_(A,3), Frühlingsrolle_(A,F,N),
pikante Salami_(2,3), Büffelmozzarella_(G)

für 1 Person **15,20**

für 2 Personen **29,40**

Büffelmozzarella_(G)
auf Wassermelonen-Gurkensalat mit
frischer Minze und Basilikum **13,60**

Bruschetta_(A,Z) **mit Spargel**
mit Tomaten, roten Zwiebeln,
Knoblauch, Petersilie, saisonalem
Spargel, Rucola,
Grana Padano_(G,C,2) und Pinienkernen **12,90**

**Zu Suppen und Vorspeisen servieren wir eine
Brotauswahl**_(A,Z)

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,
Datteln und Kalamata Oliven _(6,11,12)

mit einer Portion Schafskäse (90g) 14,60

mit zwei Portionen Schafskäse (180g) 17,40

Gemüse Bowl (vegan, kalt)

grüner Spargel, Brokkoli, Radieschen,
Edamame, Sesammöhrchen, Mango, Blattsalate,
Getreide_(A), geröstete Cashewkerne,
frische Kräuter, Chipotle-Dressing_(3,M,Z) **14,90**

Lauwarmer Ziegenkäse_(A)

auf Bio-Linsen, Blattsalate, Ringelbete,
Tomate, saisonale Früchte, Schalotten,
Petersilie, Minze, Honig-Harissa-
Ahornsirup-Dressing_(G) **16,20**

Gebratener saisonaler Spargel (vegan)

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

mit 4 Scheiben Parmaschinken_(2,3,15) **+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_(2,3,15), Gewürzgurken_(2,11,M)
und Zwiebeln **10,30**

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) **17,90**

Matjes „Hausfrauen Art“

zwei Doppelfilets mit einer Apfel-Zwiebel-
Sahnesauce_(G) an Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,I,Z), dazu
servieren wir Bratkartoffeln mit Speck_(2,3,15) **17,20**

Roastbeef kalt

an Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,I,Z) mit Remoulade_(11,C,G,I,M)
und Bratkartoffeln mit Speck_(2,3,15) **19,80**

Strammer Max_(A,G)

zwei Scheiben gebuttertes Schwarzbrot_(A,G)
mit Schwarzwälder Schinken, Gewürzgurke
zwei Spiegeleiern und kleinem
Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,I,Z) **16,20**

„Haus am Walde“ Brot_(A,G)

Schwarzbrot_(A,G) mit ganzer Avocado,
Frischkäse_(G) und zwei Spiegeleiern **12,10**

Frisches Hackepeter von Fleischerei Safft

(Sonn- und Feiertags nicht)
auf Schwarzbrot_(A,G), garniert mit
Zwiebelringen an kleinem Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,I,Z) **9,80**

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

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

Fleisch

Medallions vom Schweinefilet

mit Pfefferrahmsauce_(A,G,D), Mandel-Brokkoli
und Rosmarinkartoffeln **22,50**

Hähnchenbrustfilet vom Kikok***

in hauseigener Marinade, auf gebratenem
Gemüse der Saison, kleinen Kartoffeln,
frischen Kräutern, dazu Frischkäse-
Parmesan-Sauce_(I,G,2) **20,90**

Lammhüftsteak

rosa gebraten, mit Rosmarinjus_(A,G,D),
gebratenem grünem Spargel, auf
Perlcouscous_(A) mit Rosinen, Spinat und
orientalischen Gewürzen **26,80**

Rumpsteak

von der Holsteinischen Färse

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

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

groß (ca. 220g) **34,50**

Fisch

Fischfilet_(A) nach Tagesangebot

mit Zitronenbutter_(G), auf saisonalem
Gemüse und Kräutergnocchi_(A,C) **26,50**

Nudel- und vegetarische Gerichte

Pasta Marokkanisch_(A,C) **(Scharf)**

mit Paprika, Dattel und Rucola, Zitrone,
Zimt, pikant abgeschmeckt mit Chili,
Piment, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel,
Knoblauch, frischen Kräutern
und Grana Padano_(2,C,G) **14,80**

Süßkartoffel Thai Curry_(F,Z) (vegan)

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

Gnocchi_(A,C) **-Gemüsepfanne**

verschiedene Gemüse der Saison,
Gnocchi_(A,C), dazu Bärlauchpesto_(G) und
mit Mozzarella_(G) gratiniert, dazu gerösteten
Pinienkernen **15,50**

Perlcouscous_(A)

mit Rosinen, Spinat, saisonalen Gemüse und
orientalischen Gewürzen
und Ananas-Chutney **14,50**
(wahlweise mit Ziegenkäse_(G)) **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_(A) (nach Tagesangebot)
120g **9,50**

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

Dessert

Bremer Rote Grütze^(2,A)

hausgemacht, mit Bio Vanilleeis_(G)
von Snuten Lekker

8,20

Limoncello Mousse_(C,G)

mit Hobeln von weißer Schokolade_(G,Z)
und Baiser

10,40

Ingwer- Crème Brûlée _(C,G,Z)

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.