

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

<b>Tagessuppe</b> <sub>(I,Z)</sub>	<b>6,90</b>	<b>Hausmacher Knipp</b> <sub>(2,15,A)</sub>	kross gebraten, auf frischen Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Speck <sub>(2,3,15)</sub> , Apfelkompott <sub>(3)</sub> und Gewürzgurke <sub>(2,11,M)</sub>	<b>17,50</b>
<b>Klare Gemüsesuppe</b> <sub>(I)</sub> (vegan) mit Frühlingsgemüse, Petersilie, Dill und Kresse	<b>8,20</b>	<b>Roastbeef kalt</b>	an frischen Tomaten, Kapernäpfeln, Friséesalat mit Remoulade <sub>(11,C,G,I,M)</sub> und Bratkartoffeln mit Speck <sub>(2,3,15)</sub>	<b>19,80</b>
***		<b>Bratkartoffeln mit Spiegeleiern,</b>	Speck <sub>(2,3,15)</sub> , Gewürzgurken <sub>(2,11,M)</sub> und Zwiebeln	<b>10,30</b>
<b>Bruschetta</b> <sub>(A,Z)</sub> mit Spargel mit Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, saisonalem Spargel, Rucola, Grana Padano <sub>(G,C,2)</sub> und Pinienkernen	<b>12,90</b>	<b>Frisches Hackepeter</b>	auf Vollkornbrot <sub>(A)</sub> , garniert mit Zwiebelringen an kleinem Salatbukett <sub>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sub>	<b>9,80</b>
***		<b>Matjes „Hausfrauen Art“</b>	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>	<b>17,20</b>
<b>Korsischer Schafskäse</b> <sub>(G)</sub> lauwarm, mit Knoblauchöl, auf gemischten Blattsalaten mit Senfdressing <sub>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sub> , dazu Tomaten, Paprika, rote Zwiebeln, Peperoni, Bio-Datteln und Kalamata Oliven <sub>(6,11,12)</sub>	<b>14,60</b>	<b>Süßkartoffel Thai Curry</b> <sub>(F,Z)</sub> (vegan) mit Kokosmilch, verschiedene Bohnen, Brokkoli, Kichererbsen, Baby Blattspinat, Basmati Reis, geröstete Cashewkerne und Sesam		<b>16,50</b>
<b>mit einer Portion Schafskäse</b>	<b>17,40</b>	<b>Pasta Marokkanisch</b> <sub>(A,C)</sub> (scharf) mit Paprika, Dattel und Rucola, Zitrone, Zimt, pikant abgeschmeckt mit Chili, Piment, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Knoblauch, frischen Kräutern und Grana Padano <sub>(2,C,G)</sub>		<b>14,80</b>
<b>mit zwei Portionen Schafskäse</b>	<b>17,40</b>	<b>Unsere vegetarischen Gerichte können um eine Fisch- oder Fleischzutat ergänzt werden.</b>	mit Tranchen vom Rumpsteak von der Holsteiner Färse*	
<b>Lauwarmer Ziegenkäse</b> <sub>(G)</sub> auf Bio-Linsen, Blattsalate, Ringelbete, Tomate, saisonale Früchte, Schalotten, Petersilie, Minze, Honig-Harissa- Ahornsirup-Dressing <sub>(G)</sub>	<b>16,20</b>		120g	<b>13,50</b>
<b>Beilagensalat</b>			220g	<b>22,90</b>
<b>kleine Portion</b>	<b>7,90</b>		mit Hähnchenbrustfilet vom Kikok Huhn	
<b>große Portion</b>	<b>11,90</b>		120g	<b>7,50</b>
***			mit Lammhüftsteak	
<b>Hähnchenbrustfilet vom Kikok</b> in hauseigener Marinade, auf gebratenem Gemüse der Saison, kleinen Kartoffeln, frischen Kräutern, dazu Frischkäse- Parmesan-Sauce <sub>(I,G,2)</sub>	<b>20,90</b>		120g	<b>10,90</b>
<b>Lammhüftsteak</b> rosa gebraten, mit Rosmarinjus <sub>(A,G,I)</sub> , gebratenem grünem Spargel, auf Perlcouscous <sub>(A)</sub> mit Rosinen, Spinat und orientalischen Gewürzen	<b>26,80</b>		mit gebratenem Fischfilet <sub>(A)</sub> (nach Tagesangebot)	
<b>Fischfilet</b> <sub>(A)</sub> nach Tagesangebot mit Zitronenbutter <sub>(G)</sub> , auf saisonalem Gemüse und Kräutergnocchi <sub>(A,C)</sub>	<b>26,50</b>		120g	<b>9,50</b>
<b>Kleines Rumpsteak von der Holsteiner Färse</b> mit Salatbukett <sub>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sub> , Kräuterbutter <sub>(G)</sub> , Zwiebeln, Pilzen, Steakhouse Pommes frites und Chili-Mayo <sub>(1,3,4,C,F,M)</sub>	<b>25,50</b>			
<b>Strammer Max</b> <sub>(A,G)</sub> zwei Scheiben gebuttertes Schwarzbrot mit Schwarzwälder Schinken, Gewürzgurke zwei Spiegeleiern und kleinem Salatbukett <sub>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sub>	<b>16,20</b>			

Bitte beachten Sie unsere saisonalen Speisekarten und Tagesangebote

## Bremer Rote Grütze<sup>(2)</sup>

hausgemacht, mit Bio Vanilleeis<sup>(6)</sup>

von Snuten Lekker

**8,20**

## Dessert der Saison


passend zur Saison bieten wir Ihnen


ein wechselndes Dessert an


**Tagespreis**


## Unser Stammessen für diese Woche

**Mo. 08.07.** gefüllte Zucchini mit Hackfleisch an  
Tomatencremesauce, dazu Basmatireis  
(*Tomaten-Mais Salat*)

**Di. 09.07.** Spätzlepfanne mit Paprika, Spinat,  
Mozzarella und gebratenen  
Hähnchenstreifen  
(*Rucolasalat mit Kirschtomaten und  
Balsamicodressing*) 

**Mi. 10.07.** Panzanella Salat mit Tomaten, Gurken,  
roten Zwiebeln, geröstetes Ciabatta und  
Basilikum, dazu Thunfischsteak rosa  
gebraten 

**Do. 11.07.** Risotto mit sautierten Pilzen, Rosmarin,  
Grana Padano und gebratenen Tranchen  
vom Rind   
(*Paprika- Brokkoli Salat*)

**Fr. 12.07.** mediterraner Kartoffelsalat mit Paprika,  
Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Zucchini  
und Fisch nach Tagesangebot natur  
gebraten   
(*Gurkensalat*)

Alles Stammessen servieren wir für **11,90**  
mit Salat oder Dessert für **15,20**  
mit Salat und Dessert für **18,50**

(Stammessen servieren wir solange der Vorrat reicht)

 Diese Gerichte sind auch vegetarisch möglich

**Reservierung unter Tel.: 0421-212765, auf unserer  
Homepage oder direkt bei unserem Serviceteam  
www.hausamwalde-bremen.de**

### 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 Sulfid  
P Lupinen und Lupinenerzeugnisse  
R Weichtiere  
Z kann Spuren von Gluten, Milch, Ei, Soja, Sellerie Erdnüsse enthalten

**Mittagskarte**  
12:00h bis 15:00h