

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.

*01.11. bis 31.12. Enten- und Gänse
20.10. bis 15.03. Grünkohl*

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_(I,Z) **6,90**

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

Kürbissuppe (vegan)
von Hokkaido und Butternutkürbis,
mit Ingwer, Chili, frischen Kräutern und
Kürbiskernen **7,20**

Saisonaler Eintopf_(A,I,Z,15)
kleine Portion **7,20**
große Portion **8,80**

Vorspeisen

Vorspeisenteller „Haus am Walde“_(2,3,A,B,0,G)
saisonale Kleinigkeiten nach Art des Hauses

für 1 Person **15,20**
für 2 Personen **29,40**

Tranchen von der gesmokten

Barbarie Entenbrust
mit eigener Gewürzmischung, auf haus-
gemachtem Waldorfsalat mit Knollensellerie,
Mandarine, Joghurt_(G), Mayonnaise_(C,M)
Cranberrys und Walnüssen **11,20**

Bruschetta

Focaccia_(A,Z) mit geröstetem Kürbis, Feldsalat,
gerösteten Pinienkernen
und Grana Padano_(G,C,2) **9,90**

Portobello Pilz

gefüllt mit Biobuchweizen, Zwiebeln, Knoblauch,
Wurzelgemüse, Spinat, Walnüssen, Granat-
apfelkernen, frischen Kräutern, gratiniert
mit Grana Padano_(G,C,2) **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, Datteln und Kalamata Oliven_(6,11,12)

mit einer Portion Schafskäse (90g)	14,60
mit zwei Portionen Schafskäse (180g)	17,40

Herbstsalat

auf gemischten Blattsalaten mit saisonalen Früchten, Ringelbete, bunten Biolinsen, Kürbis, Walnüssen und Balsamico-Honig-Dijonsenf-Dressing_(2,M,O)

10,70

mit Schwarzwälder Schinken	+ 4,50
mit lauwarmem Ziegenkäse u. Honig	+ 6,50

Herbstlicher Ofengemüsesalat (kalt)

mit Tahin-Dressing_(N), Blattsalat, Kürbis, Süßkartoffel, roter Bete, Pilzen, Zwiebeln, Birne, Granatapfelkernen, Walnüssen und Oregano

12,80

mit Schwarzwälder Schinken	+ 4,50
mit gesmokter Barbarie Entenbrust	+ 5,50

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) **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,LZ), dazu
servieren wir Bratkartoffeln mit Speck_(2,3,15) **17,20**

Roastbeef kalt von der Holsteiner Färse

an frischen Tomaten,
Blattsalat, 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_(2,13,7), Gewürzgurke
zwei Spiegeleiern und kleinem
Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,LZ) **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,LZ) **9,80**

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

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

Fleisch

Wildburger

mit Focaccia ^(A,Z), Preiselbeermarmelade,
Kräuterquark ^(G), Camembert ^(G), Eisbergsalat
und gegrillte Tomatenscheiben, dazu
Süßkartoffelpommes mit Chili-Mayo ^(1,3,4,C,F,M) **20,50**

Deftiges Wildgulasch ^(A,G,I)

mit Wurzelgemüse, gebratenen Pilzen
Priselbeermarmelade und Spätzle ^(A,C) **23,50**

Hähnchenbrustfilet vom Kikok

auf saisonalem Gemüse
dazu Salbeisauce ^(A,M) und frische Pasta ^(A) **20,90**

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**

Fisch

Fischfilet ^(A) **nach Tagesangebot**

mit Krustentiersauce ^(A,B,G,O), Kartoffelstampf ^(G),
dazu Rüben-Gemüse aus dem Ofen **24,50**

Nudel- und vegetarische Gerichte

Frische Pasta_(A)

mit Blattkohl, eingelegten getrockneten
Tomaten, dazu eine Schafskäse-Chili-
Sauce_(A,G) mit Zitrone und Oregano **13,80**

mit Schwarzwälder Schinken + **4,50**

Kürbis-Pilzrisotto_(G,Z,2)

mit Kürbis, roten Zwiebeln, frischen
Kräutern, Riesling_(O), Butter_(G),
garniert mit verschiedenen
gebratenen Pilzen, Grana Padano_(G,C,2) **14,90**

Madras Curry (Vegan)

mit Gemüse der Saison, Edamame,
Kichererbsen, Baby Blattspinat,
Kurkuma-Reis, frischem Koriander,
gerösteten Cashewkerne und Sesam **15,70**

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

Ergänzungen zu den Salaten und Hauptgerichten

mit Tranchen vom Rumpsteak von der
Holsteiner Färsen*
120g **13,50**
220g **22,90**

mit Hähnchenbrustfilet vom Kikok Huhn
120g **7,50**

mit gesmokter Entenbrust (kalt)
80g **8,50**

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

8,20

Schokoladen Macadamianuss Creme Brûlée^(C,G,F,I)

mit Physalis-Ragout

10,40

Mousse von der Toblerone^(C,G,H,F)

mit hausgemachtem Pflaumenkompott

9,50

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 Färse**

Eine Färse 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.