

## **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.*

<i>20.10. bis ca. 15.03.</i>	<i>Grünkohl</i>
<i>15.04. bis ca. 24.06.</i>	<i>Spargel</i>
<i>25.06. bis ca. 01.09.</i>	<i>Pfifferlinge</i>

*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)

## Saisonales

Ab 1.2.2025

### **Grünkohl**(2,3,7,A,M,O,I)

mit Kasseler Nacken<sub>(O)</sub>, Bremer Pinkel<sub>(2,15,A)</sub>

Kochwurst<sub>(4,3,15,G,M,Z)</sub> und Salzkartoffeln

<b>als Tellergericht</b>	<b>19,50</b>
<b>Grünkohl „satt“</b>	<b>22,50</b>
<b>als klassisches 3-Gang Menü</b>	<b>31,50</b>

## Suppen

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

**Hochzeitssuppe**<sub>(A,C,G)</sub>  
mit Möhren, Lauch, Blumenkohl, Eierstich<sub>(G)</sub>,  
Hühnerfleisch und Fleischklößchen<sub>(A,C)</sub> **9,20**

**Fruchtige Currysuppe** (vegan)  
mit Kokosnussmilch, Koriander, Basilikum;  
Ingwer, Paprika, Möhren und Ananas **8,50**

**Saisonaler Eintopf**<sub>(A,L,Z,15)</sub>  
kleine Portion **8,50**  
große Portion **9,50**

## Vorspeisen

**Vorspeisenteller „Haus am Walde“**<sub>(2,3,A,B,0,G)</sub>  
saisonale Kleinigkeiten nach Art des Hauses

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

**Carpaccio von der roten Bete**  
auf Avocadocreme mit Ziegenkäse<sub>(G)</sub>,  
verschiedenen Kressen und Walnüssen **13,40**

**Drei Riesengarnelen**  
in Honig, Knoblauch, Chili mariniert, dazu  
Focaccia<sub>(A,Z)</sub> mit Rucola, Tomaten, Rotkohl  
und Senf-Dressing<sub>(2,3,16,A,C,M,L,Z)</sub> **17,50**

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

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>

<b>mit einer Portion Schafskäse (90g)</b>	<b>15,60</b>
<b>mit zwei Portionen Schafskäse (180g)</b>	<b>17,90</b>

### **Wintersalat**

auf gemischten Blattsalaten mit saisonalen Früchten, Ringelbete, bunten Biolinsen, gebackener Möhre, Walnüssen und Balsamico-Honig-Dijonsenf-Dressing<sub>(2,M,O)</sub>

<b>mit Schwarzwälder Schinken</b>	<b>+ 6,50</b>
<b>mit lauwarmem Ziegenkäse u. Honig</b>	<b>+ 6,50</b>

### **Winter Ofengemüsesalat (kalt)**

mit Tahin-Dressing<sub>(N)</sub>, Blattsalat, Pastinaken, Süßkartoffel, roter Bete, Pilzen, Zwiebeln, Birne, Granatapfelkernen, Walnüssen und Oregano

<b>mit Schwarzwälder Schinken</b>	<b>+ 6,50</b>
-----------------------------------	---------------

### **Beilagensalat**<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>

kleine Portion	<b>7,90</b>
große Portion	<b>11,90</b>

**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>, Zwiebeln und  
Gewürzgurken<sub>(2,11,M)</sub> **10,70**

### **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> **18,20**

### **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> **18,50**

### **Roastbeef kalt von der Holsteiner Färse**

mit Salatbukett, Remoulade<sub>(11,C,G,I,M)</sub>  
und Bratkartoffeln mit Speck<sub>(2,3,15)</sub> **20,50**

### **Strammer Max**<sub>(A,G)</sub>

zwei Scheiben gebuttertes Schwarzbrot<sub>(A,G)</sub>  
mit Schwarzwälder Schinken<sub>(2,13,7)</sub>, Gewürzgurke  
zwei Spiegeleiern und kleinem  
Salatbukett<sub>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sub> **17,00**

### **„Haus am Walde“ Brot**<sub>(A,G)</sub>

Schwarzbrot<sub>(A,G)</sub> mit ganzer Avocado,  
Frischkäse<sub>(G)</sub> und zwei Spiegeleiern **12,90**

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

(Sonn- und Feiertags nicht)  
auf Schwarzbrot<sub>(A,G)</sub>, garniert mit  
feinen Zwiebelwürfeln an  
kleinem Salatbukett<sub>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sub> **12,50**

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

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

## Fleisch

### **Wildburger**

mit Focaccia<sub>(A,Z)</sub>, Preiselbeermarmelade,  
Kräuterquark<sub>(G)</sub>, Camembert<sub>(G)</sub>, Eisbergsalat  
und gegrillte Tomatenscheiben, dazu  
Süßkartoffelpommes mit Chili-Mayo<sub>(1,3,4,C,F,M)</sub> **23,50**

### **Cordon Bleu vom Schwein**

gefüllt mit gekochtem Schinken und  
Raclettekäse, dazu Zitrone, Brokkoli und  
Süßkartoffelpüree **23,50**

### **Deftiges Wildgulasch<sub>(A,G,I)</sub>**

mit Wurzelgemüse, gebratenen Pilzen  
Preiselbeermarmelade und Spätzle<sub>(A,C)</sub> **23,90**

### **Hähnchenbrustfilet vom Kikok**

auf Tomaten-Kapernsauce,  
mit saisonalem Gemüse,  
dazu frische Pasta geschwenkt  
in Olivenöl und Grana Padano<sub>(A)</sub> **22,00**

### **Rumpsteak**

#### **von der Holsteinischen Färse**

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

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

**groß** (ca. 220g) **35,50**

## Fisch

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

an Orangensauce, Süßkartoffelpüree<sub>(G)</sub>,  
und Rüben-Edamame-Gemüse **24,80**

### **Sollten Sie die Sättigungsbeilage wechseln wollen, berechnen wir einen Aufpreis für:**

Süßkartoffelpommes **+3,00**

Pasta **+2,50**

Spätzle **+1,50**

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

## Nudel- und vegetarische Gerichte

### **Pasta<sup>(A)</sup> Steckrübe**

mit Steckrüben, Rosenkohl, frischen Kräutern,  
Grana Padano und Pinienkernen **15,50**

### **Pasta<sup>(A)</sup> Tomate**

in Tomaten-Basilikumsauce mit Paprika, Spinat,  
Grana Padano und Pinienkernen **15,50**  
(auch vegan möglich)

**mit Schwarzwälder Schinken + 6,50**

**mit Tofu + 6,50**

### **Kohlroulade (vegan)**

gefüllt mit Linsen, verschiedenen Gemüsen  
und Pilzen, dazu vegane Jus und  
Süßkartoffelpüree **19,50**

### **Madras Curry (vegan)**

mit Gemüse der Saison, Edamame,  
Kichererbsen, Baby Blattspinat,  
Kurkuma-Reis, frischen Kräutern,  
gerösteten Cashewkerne und Sesam **17,20**

**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 Tofu  
100g **6,50**

mit gebratenem Fischfilet (nach Tagesangebot)  
120g **8,50**

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

## Dessert

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

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

**9,20**

### **Tiramisu**<sub>(C,G,F,1)</sub>

„klassisch“ mit Löffelbiskuit und  
Mascarponecreme

**11,50**

### **Mousse von der Toblerone**<sub>(C,G,H,F)</sub>

mit hausgemachtem Pflaumenkompott

**10,50**

### **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.