

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

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

Hochzeitsuppe_(A,C,G)
mit Möhren, Lauch, Blumenkohl, Eierstich_(G),
Hühnerfleisch und Fleischklößchen_(A,C) **9,20**

Saisonaler Eintopf_(A,I,Z,15)
kleine Portion **8,50**
große Portion **9,50**

Carpaccio von der roten Bete
auf Avocado-creme mit Ziegenkäse_(G),
verschiedenen Kressen und Walnüssen **13,40**

Korsischer Schafskäse_(G)
lauwarm, mit Knoblauchöl, auf gemischten
Blattsalaten mit 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 **15,60**
mit zwei Portionen Schafskäse **17,90**

Wintersalat
auf gemischten Blattsalaten mit saisonalen
Früchten, Ringelbete, bunten Biolinsen,
gebackener Möhre, Walnüssen und Balsamico-
Honig-Dijonsenf-Dressing _(2,M,O) **13,50**
mit Schwarzwälder Schinken + **6,50**
mit lauwarmem Ziegenkäse u. Honig + **6,50**

Beilagensalat
kleine Portion **7,90**
große Portion **11,90**

Hähnchenbrustfilet vom Kikok
auf Tomaten-Kapernsauce,
mit saisonalem Gemüse,
dazu frische Pasta geschwenkt
in Olivenöl und Grana Padano _(A) **22,00**

Deftiges Wildgulasch_(A,G,I)
mit Wurzelgemüse, gebratenen Pilzen
Preiselbeermarmelade und Spätzle _(A,C) **23,90**

Kleines Rumpsteak von der Holsteiner Färse
mit Kräuterbutter_(G), Zwiebeln,
Pilzen, Steakhouse Pommes frites
und Chili-Mayo_(1,3,4,C,F,M)
klein (ca. 120g) **25,50**
groß (ca. 220g) **35,50**

Hausmacher Knipp_(2,15,A)
kross gebraten, auf frischen Bratkartoffeln
mit Zwiebeln, Speck_(2,3,15), Apfelkompott₍₃₎
und Gewürzgurke_(2,11,M) **18,20**

Roastbeef kalt
mit Salatbukett, Remoulade_(11,C,G,LM)
und Bratkartoffeln mit Speck_(2,3,15) **20,50**

Bratkartoffeln mit Spiegeleiern,
Speck_(2,3,15), Gewürzgurken_(2,11,M)
und Zwiebeln **10,70**

Frisches Hackepeter
auf Schwarzbrot_(A,G), garniert mit
feinen Zwiebelwürfeln an
kleinem Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,I,Z) **12,50**

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) **18,50**

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,I,Z) **17,00**

„Haus am Walde“ Brot_(A,G)
Schwarzbrot_(A,G) mit ganzer Avocado,
Frischkäse_(G) und zwei Spiegeleiern **12,90**

Fischfilets_(A) **nach Tagesangebot**
an Orangensauce, Süßkartoffelpüree_(G),
und Rüben-Edamame-Gemüse **24,80**

Madras Curry (Vegan)
mit Gemüse der Saison, Edamame,
Kichererbsen, Baby Blattspinat,
Kurkuma-Reis, frischem Koriander,
gerösteten Cashewkerne und Sesam **17,20**
mit Schwarzwälder Schinken + **6,50**

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

Grünkohl_(2,3,7,A,M,O,I)
mit Kasselerhacken_(O), Bremer Pinkel_(2,15,A)
Kochwurst_(4,3,15,G,M,Z) und Salzkartoffeln
als Tellergericht **19,50**
Grünkohl „satt“ **22,50**
als klassisches 3-Gang Menü **31,50**

**Unsere vegetarischen Gerichte können um eine
Fisch- oder Fleischzutat ergänzt werden.**

Bitte beachten Sie unsere saisonalen Speisekarten und Tagesangebote

Bremer Rote Grütze⁽²⁾

hausgemacht, mit Bio Vanilleeis⁽⁶⁾

von Snuten Lekker

9,20

Dessert der Saison


passend zur Saison bieten wir Ihnen

ein wechselndes Dessert an

Tagespreis

Unser Stammessen für diese Woche

Mo. 03.02. Gemüserisotto mit Hähnchenbrustfilet und

Gremolata 

(Möhre-Ananas-Salat)

Di. 04.02. Steak vom Schweinenacken mit

Pfeffersauce, grünen Bohnen und

Bratkartoffeln 


(gemischter Salat)

Mi. 05.02. Bärlauchbratwurst mit Rahmwirsing und

Kartoffelpüree 


(Tomaten-Mais-Salat)

Do. 06.02. Rinderbraten mit Bratensauce, Rosenkohl

und Rosmarin-Gnocchi 

(Eisberg-Mandarinen-Salat)

Fr. 07.02. Pasta Aglio e Olio mit Garnelen, Tomaten,

Spinat und Grana Padano 

(Gurken-Schmand-Salat)


Alles Stammessen servieren wir für **12,30**

mit Salat oder Dessert für **15,60**

mit Salat und Dessert für **18,90**

(Stammessen servieren wir solange der Vorrat reicht)

**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 Sulfit

P Lupinen und Lupinenerzeugnisse

R Weichtiere

Z kann Spuren von Gluten, Milch, Ei, Soja, Sellerie Erdnüsse enthalten

Mittagskarte

12:00h bis 15:00h

HAUS AM WALDE
CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT