

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Suppen

Tagessuppe_(1,Z) **7,90**

Grüne Minestrone

mit grünem Spargel, Zucchini, Fenchel,
Brokkoli, Mangold, dicken Bohnen,
Risottoreis, Zitrone, Knoblauch,
frischen Kräutern und Grana Padano_(2,C,G) **9,50**

Vorspeisen

Vorspeisenteller „Haus am Walde“_(2,3,A,B,0,G)

verschiedene Anti Pasti Gemüse, Oliven,
hausgebeizter Lachs, Schafskäse, Salami, Dip,
Garnele im Teig_(A,C) und Frühlingsrolle_(A,C)

für 1 Person **16,20**

für 2 Personen **31,40**

Spargel Focaccia_(A,Z)

mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch,
frischen Kräutern, Rucola und
Grana Padano_(2,C,G) **12,50**

Hausgebeizter Fjordlachs

auf Tomatencarpaccio, Babyleafsalat
mit Bärlauchcreme_(G) **16,20**

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

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

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

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) 16,40

mit zwei Portionen Schafskäse (180g) 18,90

Panzanella Salat

mit Gurke, Cherrytomaten, Paprika, rote Zwiebeln, geröstetem Ciabatta_(A), Olivenöl, Aceto Balsamico_(1,5,0) und frischem Basilikum **12,80**

mit Parmaschinken_{(2,3,15) + 7,50}

mit Büffelmozzarella + 5,50

Büffelmozzarella_(A,C,G)

gebacken, auf Avocado-Melonen-Gurken-Salat mit Granatapfelsirup **15,50**

mit Parmaschinken_{(2,3,15) + 7,50}

Beilagensalat_(2,7,5,B,C,1,0)

kleine Portion **7,90**

große Portion **12,30**

**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.

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Rustikale Spezialitäten

Bratkartoffeln mit Spiegeleiern

Speck_(2,3,15), Zwiebeln und
Gewürzgurken_(2,11,M) **11,30**

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) **18,50**

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**

Roastbeef kalt von der Holsteiner Färse

mit Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,I,Z), Remoulade_(11,C,G,I,M)
und Bratkartoffeln mit Speck_(2,3,15) **21,80**

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

Fischerfrühstück

Nordseekrabben und Rührei an Scheiben
von frischen Tomaten, Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,I,Z)
und Bratkartoffeln mit Speck_(2,3,15) **Tagespreis**

„Haus am Walde“ Brot_(A,G)

Schwarzbrot_(A,G) mit ganzer Avocado,
Frischkäse_(G) und zwei Spiegeleiern **12,90**

Frisches Hackepeter von Fleischerei Safft

(Sonn- und Feiertags nicht)
auf Schwarzbrot_(A,G), garniert mit
feinen Zwiebelwürfeln an
kleinem Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,I,Z) **12,50**

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

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

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Fleisch

Lammhüftsteak rosa gebraten

auf Bärlauch-Spargel-Risotto_(2,C,G,O) mit
Portwein-Rosmarin-Sauce_(A,I,O) **26,50**

Rinderroulade_(2,3,A,G,I,M,O)

gefüllt mit Senf, Speck_(2,3,15), Zwiebeln
und Gewürzgurke_(2,11,M), dazu Bratensauce_(A,I,O),
grüne Bohnen und Kartoffelpüree_(G) **25,50**

Hähnchenbrustfilet vom Kikok

auf Tomaten-Kapernsauce,
mit Röstgemüse,
dazu frische Pasta_(A) geschwenkt
in Olivenöl und Grana Padano_(2,G) **22,00**

Rumpsteak

von der Holsteinischen Färse

mit hausgemachter Salsa Verde_(M), Röstgemüse,
Pommes frites_(A) und Chili Mayonnaise

klein (ca. 120g) **25,80**

groß (ca. 220g) **35,90**

Fisch

Fischfilet nach Tagesangebot

gebraten, mit Limonensauce_(A,G), Röstgemüse
und Kartoffelpüree_(G) **25,80**

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

Kartoffelpüree_(G) **+2,50**

Pasta_(A) **+2,50**

Pommes frites_(A) **+2,50**

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

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Nudel- und vegetarische Gerichte

Pasta_(A) Mare

mit Venusmuscheln, Miesmuscheln,
Calamari, Garnelen, Kirschtomaten,
Weißwein_(O), frischen Kräutern und
Grana Padano_(Z,C,G) **19,50**

Gelbes Thaicurry (vegan)

mit Kokosmilch, verschiedenem Gemüse,
frischen Kräutern, Basmatireis,
Cashewkerne und Sesam **17,80**

Risotto (Z,C,G)

mit Weißwein_(O), Grana Padano_(Z,C,G),
Bärlauch Pesto, Spargel und
geschmolzenen Cherrytomaten **16,50**

Pasta_(A) Verde

mit grünem Spargel, Brokkoli, Spinat,
Pinienkernen, frischen Kräutern
und leichter Velouté (A,G) **16,50**

**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 **14,50**
220g **23,90**

mit Hähnchenbrustfilet vom Kikok Huhn
120g **8,50**

mit Lammhüftsteak
100g **10,50**

mit gebratenem Fischfilet (nach Tagesangebot)
120g **9,50**

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

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Dessert

Bremer Rote Grütze⁽²⁾

hausgemacht, mit Bio Vanilleeis^(G)

von Snuten Lekker

9,20

Limettenmousse^(A,C,G,F,1)

auf hausgemachtem Schokoladencrunch **11,50**

Frucht-Tiramisu^(A,C,G,H,F)

hausgemacht,

der Klassiker saisonal fruchtig variierend **12,50**

Dessert der Saison

passend zur Saison bieten wir Ihnen

ein wechselndes Dessert an

Tagespreis

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

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

*** **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.