

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Tagessuppe _(l,z)	8,20	Bratkartoffeln mit Spiegeleiern, Speck _(2,3,15) , Gewürzgurken _(2,11,M) und Zwiebeln	11,90
Pilzconsommé _(c,l,m) mit Champignons, Shiitake, Pfifferlingen und frischen Kräutern	9,50	Frisches Hackepeter auf Schwarzbrot _(A,G) , garniert mit feinen Zwiebelwürfeln an kleinem Salatbukett _(2,3,16,A,C,M,I,Z)	12,90
***		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)	18,90
Caprese Büffelmozzarella _(G) , bunte Tomaten, Crema di Balsamico _(1,0) , Olivenöl und frisches Basilikum	11,90	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)	17,50
***		„Haus am Walde“ Brot _(A,G) Schwarzbrot _(A,G) mit ganzer Avocado, Friskäse _(G) und zwei Spiegeleiern	13,50
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)	16,40 18,90	Fischfilets _(A) nach Tagesangebot gebraten, mit Limonensauce _(A,G) Röstgemüse und Röstkartoffeln	25,80
mit einer Portion Schafskäse	16,40	Gelbes Thaicurry (vegan) mit Kokosmilch, verschiedenem Gemüse, frischen Kräutern, Basmatireis, Cashewkerne und Sesam	17,80
mit zwei Portionen Schafskäse	18,90	Pasta _(A) Verde mit grünen Erbsen, Brokkoli, Spinat, Pinienkernen, frischen Kräutern und leichter Velouté _(A,G) (auch vegan möglich)	16,50
Panzanella Salat mit Gurke, Cherrytomaten, Paprika, rote Zwiebeln, geröstetem Ciabatta _(A) , Olivenöl, Aceto Balsamico _(1,5,0) und frischem Basilikum	12,80	<u>Ergänzungen zu den</u> <u>Salaten und Hauptgerichten</u> mit Tranchen vom Rumpsteak von der Holsteiner Färse*	
mit Parmaschinken _(2,3,15)	+ 7,50	120g	15,50
mit Büffelmozzarella	+ 5,50	220g	24,90
Beilagensalat kleine Portion	7,90	mit Hähnchenbrustfilet vom Kikok Huhn	8,50
große Portion	12,80	mit Lammhüftsteak	10,50
***		mit gebratenem Fischfilet (nach Tagesangebot)	9,50
Hähnchenbrustfilet vom Kikok auf Tomaten-Kapernsauce, mit saisonalem Gemüse, dazu frische Pasta geschwenkt in Olivenöl und Grana Padano _(A)	22,80	Unsere vegetarischen Gerichte können um eine Fisch- oder Fleischzutat ergänzt werden.	
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 Petersilienkartoffeln	25,50		
Rumpsteak von der Holsteiner Färse mit hausgemachter hausgemachter Kräuterbutter _(G) , Röstgemüse, Pommes frites _(A) und Chili Mayonnaise			
klein (ca. 120g)	27,80		
groß (ca. 220g)	37,90		
Hausmacher Knipp _(2,15,A) kross gebraten, auf frischen Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Speck _(2,3,15) , Apfelkompott ₍₃₎ und Gewürzgurke _(2,11,M)	18,90		
Roastbeef kalt mit Salatbukett, Remoulade _(11,C,G,I,M) und Bratkartoffeln mit Speck _(2,3,15)	23,80		

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.29.09. Zwei Bratwürste mit Senf, dazu
Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln und
frischen Kräutern 
(*Krautsalat*)

Di. 30.09. Risotto mit gelber und Ringelbete, Butter,
Thymian, Grana Padano, Kürbis-Chutney
dazu gebratene Tranchen vom
Hähnchenbrustfilet 
(*gemischter Blattsalat*)

Mi. 01.10. Spätzlepfanne mit Wirsing und Kassler,
gratiniert mit Käse 
(*Tomatensalat*)

Do. 02.10. Rindfleischburger mit Brioche Brötchen,
Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke, Cheddar
und Süßkartoffelpommes 
(*Gurkensalat*)

Fr. 03.10. Feiertag

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 Sulfid
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