

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Tagessuppe_(I,Z) **8,20**

Hochzeitssuppe_(A,C,G)
mit Möhren, Lauch, Blumenkohl, Eierstich_(G),
Hühnerfleisch und Fleischklößchen_(A,C) **9,80**

Saisonaler Eintopf_(A,I,Z,15)
kleine Portion **8,90**
große Portion **9,80**

Carpaccio von bunten Beten_(N,14)
mit Wildkräutersalat auf einer
Ziegenfrischkäsecreme mit Honig_(2,A) **10,50**

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)
mit einer Portion Schafskäse **16,40**
mit zwei Portionen Schafskäse **18,90**

Herbstsalat
mit Wildkräutern, Apfel, rote Bete,
Belugalinsen, Hokkaido, Cranberrys,
Walnüssen und Balsamico-Honig-
Dijonsenf-Dressing _(2,M,O) **11,70**

Beilagensalat
kleine Portion **7,90**
große Portion **12,30**

mit Schwarzwälder Schinken_(2,13,7) + **6,50**
mit lauwarmem Ziegenkäse u. Honig + **6,50**
mit gebratener Barbarie Entenbrust + **8,50**
mit gebratenem Halloumi_(G) + **5,80**
mit gebratenem Fischfilet_(A) + **9,50**

Barbarie Entenbrust
rosa gebraten und tranchiert, mit Rote Bete-
Kartoffelpüree_(G), sautiertem Rosenkohl_(G)
und Orangen-Thymian-Jus_(A,G,O,I) **22,80**

Deftiges Wildgulasch_(A,G,I)
mit Wurzelgemüse, gebratenen Pilzen
Preiselbeermarmelade und Spätzle _(A,C) **25,50**

Kleines Rumpsteak von der Holsteiner 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) **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
an frischen Tomaten, Blattsalat, mit Remoulade_(11,C,G,I,M)
und Bratkartoffeln mit Speck_(2,3,15) **23,80**

Bratkartoffeln mit Spiegeleiern,
Speck_(2,3,15), Gewürzgurken_(2,11,M)
und Zwiebeln **11,90**

Frisches Hackepeter
auf Vollkornbrot_(A), garniert mit
Zwiebelringen 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**

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**

Fischfilets_(A) **nach Tagesangebot**
mit Weißweinsauce_(A,G,B,I), Rote Bete-
Kartoffelpüree_(G), dazu gebackenes
Rübengemüse aus dem Ofen **25,80**

Gemüsepfanne (Vegan)
Brokkoli, Möhren, Paprika, Porree,
Shiitake, Lauchzwiebeln, Sesam,
Sojasauce und Hoisin_(1,2,4,A,F,N) gewürzt,
dazu Basmatireis **17,80**

Frische Pasta_(A,C)
mit roter Bete, Kürbis, Babyblattspinat,
gemahlenen Haselnüssen, Grana Padano_(C,G)
und cremiger Salbeisauce _(A,G,I) **16,90**

mit Schwarzwälder Schinken_(2,13,7) + **6,50**
mit lauwarmem Ziegenkäse u. Honig + **6,50**
mit gebratener Barbarie Entenbrust + **8,50**
mit gebratenem Halloumi_(G) + **5,80**
mit gebratenem Fischfilet_(A) + **9,50**

Ab 20.10.

Grünkohl_(2,3,7,A,M,O,I)
mit Kasseleknack_(O), Bremer Pinkel_(2,15,A)
Kochwurst_(4,3,15,G,M,Z) und Salzkartoffeln
als Tellergericht **20,50**
Grünkohl „satt“ **23,50**
als klassisches 3-Gang Menü **34,50**

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

Bitte beachten Sie unsere saisonalen Speisenkarten 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. 20.10. Piccata vom Hähnchenbrustfilet an
Tomatensauce mit Ratatouille
und Nudeln 
(Rucola-Tomaten-Salat)

Di. 21.10. Schweinenackenbraten mit Bratensauce,
Karotten-Steckrüben-Gemüse dazu
Salzkartoffeln 
(Krautsalat)

Mi. 22.10. Pasta Marokkanisch mit Harissa, Paprika,
Zwiebeln, Grana Padano, Rucola und
Tranchen vom gebratenem Rindfleisch 
(gemischter Blattsalat)

Do. 23.10. Spätzlepfanne mit Zwiebeln, Wirsing,
Pfefferrahmsauce und Tranchen vom
gebratenem Schweinerücken 
(Pilzsalat)

Fr. 24.10. Kabeljaufilet mit Senfsauce, Brokkoli und
Dillkartoffeln 
(Gurkensalat)

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 Sulfite

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