

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Tagessuppe_(1,2) **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)
krossgebraten, auf frischen Bratkartoffeln
mit Zwiebeln, Speck _(2,3,15), Apfelkompott₍₃₎
und Gewürzgurke_(2,11,M) **18,90**

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 **20,50**
Grünkohl „satt“ **23,50**
als klassisches 3-Gang Menü **34,50**

½ Ente im Ofen gegart_(4,I)
mit Marzipan-Bratapfel_(O,I), Orangen-Thymian-
Sauce_(A,G,O,I), Apfelrotkohl_(O,I) und
Kartoffelklößen_(1,G,O)
mit polnischer Butter_(A,G,C) **29,50**

½ Gänsebrust „klassisch“_(4,I)
mit Marzipan-Bratapfel_(O,I), Orangen-Thymian-
Sauce_(A,G,O,I), Apfelrotkohl_(O,I) und
Kartoffelklößen_(1,G,O)
mit polnischer Butter_(A,G,C) **36,50**

Roastbeef kalt
an frischen Tomaten, Blattsalat, mit Remoulade_(11,C,G,I,M)
und Bratkartoffeln mit Speck _(2,3,15) **23,80**

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**

„Haus am Walde“ Brot_(A,G)
Schwarzbrot_(A,G) mit ganzer Avocado,
Frischkäse_(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, frischem Grünkohl,
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**

**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^(G)

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. 01.12. Schweinebraten, mit geschmortem
Wirsing, Bratenjus und Kartoffelpüree
(*Karotten-Apfelsalat*)

Di. 02.12. gefüllte Paprika mit gemischtem Hack,
Tomatensauce und Kräuterreis
(*Kohlrabisalat*)

Mi. 03.12. Kartoffel-Gemüseauflauf mit Ziegenkäse
gratinert, Rosmarinjus und Tranchen vom
gebratenem Hähnchen
(*Gurkensalat*)

Do. 04.12. gelbes Gemüsecurry mit Reis und
gebackenem Halloumi
(*Sellerie-Orangensalat mit
Schmanddressing*)

Fr. 05.12. gebackenes Seeachsfilet auf lauwarmen
Kartoffel-Gemüsesalat und Remoulade
(*Blattsalat mit Zitronenvinaigrette*)

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 Lupinerzeugnisse

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