

Liebe Gäste,

Willkommen in unserem Restaurant und Café.

Wir freuen uns über Ihren Besuch.

Wir, das HAUS AM WALDE Team, möchten dazu beitragen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Wir hoffen, dass uns genau dies gelingt und Sie uns weiterempfehlen, auf jeden Fall aber – gerne wiederkommen!

Ob zu einem Frühstück mit einem kräftigen Cappuccino, Kuchen von unserer Konditorin oder zu etwas Deftigem und Frischen aus unserer Küche - wir sind für Sie da.

Um diese Karte abwechslungsreich für Sie zu gestalten, haben wir neben den typischen regionalen und saisonalen Gerichten dieser Jahreszeit ein paar Rezepturen ausgewählt, die aus internationaler Küche stammen. Hierfür möchten wir Sie gerne begeistern. Vielleicht finden Sie auch Gefallen an unseren zusätzlichen saisonalen Angeboten.

*01.11. bis 31.12. Enten- und Gänse
20.10. bis 15.03. Grünkohl*

Da wir fast ausschließlich mit frischen Produkten arbeiten und alle Gerichte à la carte zubereiten, braucht es manchmal etwas Zeit, insbesondere bei größeren Gruppen. Geben Sie unseren Köchen/Innen die Möglichkeit zu zeigen, was sie können.

Wir sind ständig bestrebt die Auswahl unserer Produkte zu verbessern. Die artgerechte Tierhaltung und der entsprechende Umgang mit Tieren liegen uns besonders am Herzen. Einen Hinweis für einen Teil unserer Fleischprodukte finden Sie am Ende der Seiten (Kennzeichnung).*

Lassen Sie uns wissen, wenn es Ihnen gefallen hat. Teilen Sie uns aber vor allem mit, wenn Sie Anregungen haben und/oder nicht zufrieden sind. Sprechen Sie in diesem Fall unseren Service an oder senden uns eine Mail an info@hausamwalde-bremen.de

Wir wünschen Ihnen einen entspannten Aufenthalt in unserem Hause und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.

Ihr Team vom

HAUS AM WALDE

Unsere Internetadresse:

www.hausamwalde-bremen.de

Saisonales

Ab 20.10.2025

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

Ab 1.11.2025

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

1/2 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

Auf Vorbestellung (ab 1.11.2025)

Ganze Gans aus dem Ofen

(4,I)

für Sie frisch zubereitet und tranchiert,

mit Marzipan-Bratapfel_(O,I), Kräuterjus_(A,G,O,I),

Apfelrotkohl_(O), Rosenkohl_(G) und

Kartoffelklößen_(1,G,O) mit polnischer Butter_(A,G,C)

ab 4 Personen

(wir empfehlen eine Gans für 4 Personen)

pro Person

42,00

(Die **Vorbestellung** der ganzen Gans muss **drei Tage im Voraus** erfolgen)

Ab 10 Personen halten wir Menüvorschläge für Sie bereit, fragen Sie unseren Service.

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

Suppen

Tagessuppe_(I,Z) 8,20

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

Kürbissuppe (vegan)
von Hokkaido und Butternutkürbis,
mit Ingwer, Chili, frischen Kräutern und
Kürbiskernen 8,90

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

Vorspeisen

Vorspeisenteller „Haus am Walde“_(2,3,A,B,0,G)
saisonale Kleinigkeiten nach Art des Hauses

für 1 Person 16,20
für 2 Personen 31,40

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

Drei gebratene Garnelen
mit Avocado-Mango-Türmchen,
garniert mit Chili, Wildkräutersalat
und Senfdressing_(2,3,16,A,C,M,I,Z) 14,50

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

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

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

Herbstsalat

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

Wintersalat

mit geröstetem Rosenkohl, roten Zwiebeln,
Muschelnudeln, Blattsalat, jungem Spinat,
jungem roten Mangold, Apfel, Orange,
Granatapfelkernen, Karotte, Gurke, Pekannüssen,
dazu cremiges Frischkäsedressing_(G) mit
Orangensaft, Honig, Senf_(M) und Chili **13,50**

Tabbouleh (vegan)

orientalischer Salat mit Bulgur, Römersalat,
Tomaten, Frühlingszwiebeln, Zitrone,
Petersilie, frischer Minze,
Granatapfelkernen und Olivenöl **13,50**

Beilagensalat_(2,7,5,B,C,J,I,O)

kleine Portion **7,90**

große Portion **12,30**

Ergänzungen zu den Salaten

mit Schwarzwälder Schinken_(2,13,7) **+ 6,50**

mit lauwarmem Ziegenkäse_(G) u. Honig **+ 6,50**

mit gebratener Barbarie Entenbrust **+ 8,50**

mit gebratenem Halloumi_(G) **+ 5,80**

mit gebratenem Fischfilet_(A) (nach Tagesangebot) **+ 9,50**

Zu den Salaten servieren wir eine Brotauswahl

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

Rustikale Spezialitäten

Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern

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

Hausmacher Knipp_(2,15,A) von Fleischerei Safft

kross gebraten, auf Bratkartoffeln
mit Zwiebeln, Speck_(2,3,15), Apfelkompott₍₃₎
und Gewürzgurke_(2,11,M) **18,90**

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**

Roastbeef kalt von der Holsteiner Färse

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

Strammer Max_(A,G)

zwei Scheiben gebuttertes Schwarzbrot_(A,G)
mit Schwarzwälder Schinken_(2,13,7),
Gewürzgurke_(2,11,M), zwei Spiegeleiern
und kleinem Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,I,Z) **17,50**

„Haus am Walde“ Brot_(A,G)

Schwarzbrot_(A) mit ganzer Avocado,
Frischkäse_(G) und zwei Spiegeleiern **13,50**

Frisches Hackepeter von Fleischerei Safft

(Sonn- und Feiertags nicht)
auf gebuttertes Schwarzbrot_(A,G),
garniert mit Zwiebelringen an
kleinem Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,I,Z) **12,90**

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

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

Fleisch

Wildburger

mit Brioche Brötchen_(A,Z), Preiselbeermarmelade, Kräuterquark_(G), Camembert_(G), Blattsalat und gegrillte Tomatenscheiben, dazu Pommes mit Chili-Mayo_(1,3,4,C,F,M) **22,30**

Deftiges Wildgulasch_(A,G,I)

mit Wurzelgemüse, gebratenen Pilzen
Prelselbeermarmelade und Spätzle_(A,C) **25,50**

Rumpsteak

von der Holsteinischen Färs*

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**

Barbarie Entenbrust

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

Fisch

Fischfilet_(A) **nach Tagesangebot**

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

**Sollten Sie die Sättigungsbeilage wechseln wollen,
berechnen wir einen Aufpreis von +2,50**

Nudel- und vegetarische Gerichte

Pasta_(A)

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

Gemüsepfanne (vegan)

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

Risotto

mit gebackenem Rübengemüse, Butter,
Weißwein, Grana Padano_(C,G) und
hausgemachtem Kürbischutney **16,90**

Spätzle-Pfanne_(A,B,C)

mit Pilzen, Zwiebeln, Sahnesauce_(I,G),
frischen Kräutern und Bergkäse_(G) **15,80**

**Zu diesen Gerichten empfehlen wir Ihnen
einen kleinen gemischten Salat.**

Ergänzungen zu den Hauptgerichten

mit Tranchen vom Rumpsteak von der
Holsteiner Färsen*

120g **15,50**
220g **24,90**

mit gebratener Barbarie Entenbrust
80g

8,50

mit gebratenem Fischfilet_(A) (nach Tagesangebot)

120g **9,50**

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

Dessert

Bremer Rote Grütze₍₂₎

hausgemacht, mit Bio Vanilleeis_(G)
von Snuten Lekker

9,20

Klassische Creme Brûlée _(A,C,G,F,1)

mit frischen Früchten der Saison

9,50

Tiramisu _(A,C,G,H,F)

mit hausgemachtem Birnenkompott

9,50

Dessert der Saison

passend zur Saison bieten wir Ihnen
ein wechselndes Dessert an

Tagespreis

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 Färsen**

Eine Färsen 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.

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