

Für Kinder

1/4 Gänsebrust aus dem Ofen^(4,I)
Orangen-Thymian-Sauce^(A,G,O,I) Apfelrotkohl^(O,I) und Kartoffelklößen^(A,G,O,I) mit
polnischer Butter^(A,G,C)
€ 19,-

Kleines paniertes Schnitzel vom Susländer Schwein^(A,C,G)
mit Pommes frites^(Z), Erbsen und Buttermöhren^(G)
€ 15,50

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

Liebe Gäste,

**wir wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt bei uns
und ein geruhames Weihnachtsfest.**

Ihr HAUS AM WALDE Team

Speisekarte

Weihnachten 2025



HAUS AM WALDE
CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Weihnachts-Menü

Wildkraftbrühe_(i)
mit Flädle_(A,G,C,I), frischen Shiitake,
Möhren-Sellerie-Julienne und frischen Kräutern

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

Bratapfel-Tiramisu_(A,C,G)
€ 51,00

(mit 1/2 Gänsebrust € 57,00)

Suppen

Süßkartoffelsuppe_(i) (vegan)
mit Granatapfelkernen, Pekannüssen,
Chiabatta-Croutons_(A) und frischen Kräutern
€ 9,80

Wildkraftbrühe_(i)
mit Flädle_(A,G,C,I), frischen Shiitake,
Möhren-Sellerie-Julienne und frischen Kräutern
€ 9,80

Vorspeisen

Haugemachtes Lachstatar
mit Avocado, Gurken,
Kapern, Tomatenconcassé, rotem Mangold
und Honig-Senf-Dressing_(A,D,O),
€ 14,90

Gebackener Kürbis
mit einem Hauch von Weihnachten auf einer
Ziegenfrischkäsecreme mit Honig_(2,A) und Bukett vom Wildkräutersalat
€ 12,-

(Suppen und Vorspeisen servieren wir mit einer kleinen Brotauswahl)

Fisch

Filet vom Wolfsbarsch
natur gebraten, an Kräuter-Weißwein-Sauce_(A,G,O,I),
mit gebackenen Möhrchen, Pasta_(A) und Grana Padano
€ 28,90

Fleisch

Geschmorte Rehkeule
mit Wachholder-Rotweinsauce_(A,G,O,I),
auf gebackenem Rüben-Rosenkohl-Gemüse dazu Herzoginkartoffeln_(C,G)
€ 30,-

1/2 Gänsebrust
aus dem Ofen_(4,I), Orangen-Thymian-Sauce_(A,G,O,I),
Apfelrotkohl_(O,I) und Kartoffelklößen_(A,G,O,I) mit polnischer Butter_(A,G,C)
€ 38,00

½ Ente im Ofen gegart_(4,I)
mit_(O,I) Orangen-Thymian-Sauce_(A,G,O,I)
Apfelrotkohl_(O,I) und Kartoffelklößen_(I,G,O) mit polnischer Butter_(A,G,C)
€ 32,00

Rumpsteak von der Holsteiner Färse „Surf & Turf“
mit einer gebratenen Riesengarnele, Kräuterbutter_(G),
gebackenen Möhrchen und Süßkartoffelstampf_(G)
€ 40,00

Vegetarisch

Pasta_(A) mit frischem Grünkohl
Pinienkernen, Granatapfelkerne, frischen Tomaten,
und einer cremigen Sauce_(A,G)
€ 17,80

Würziges Bohnen-Gulasch
mit Kidneybohnen, Möhren, Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Topinambur,
dazu gebratene Kürbis-Kartoffel-Knödel und Shiitake Pilze
€ 19,50

Dessert

Bratapfel-Tiramisu_(A,C,G)
€ 10,50

Zweierlei Mousse au Chocolat_(A,G)
an Pflaumenkompott
€ 10,50

(bitte sehen Sie von Umbestellungen ab)